

**UPAYA PENINGKATAN MOTIVASI BELAJAR SISWA
MELALUI PENERAPAN METODE BERBASIS PROYEK PADA
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
DI SMK SAHID SURAKARTA**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Guna Memenuhi Sebagian Prasyarat
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik**



Oleh:

Endah Purnamasari

08511242011

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2011

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “UPAYA PENINGKATAN MOTIVASI BELAJAR SISWA MELALUI PENERAPAN METODE BERBASIS PROYEK PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA DI SMK SAHID SURAKARTA” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 12 Juli 2011 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Kokom Komariah, M. Pd NIP. 19600808 198403 2 002	Ketua Penguji		12 Juli 2011
Sutriyati Purwanti, M. Si NIP. 19611216 198803 2 001	Sekretaris Penguji		12 Juli 2011
Siti Hamidah, M. Pd NIP. 19530820 197903 2 001	Penguji		12 Juli 2011

Yogyakarta, Agustus 2011
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta



Wardan Suvanto, Ed. D.
NIP. 19540810 197803 1 001

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul **“UPAYA PENINGKATAN MOTIVASI BELAJAR SISWA MELALUI PENERAPAN METODE BERBASIS PROYEK PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA DI SMK SAHID SURAKARTA”** ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Disetujui pada tanggal :

24 Juni 2011

Menyetujui,



Yogyakarta, Juni 2011
Pembimbing,

Kokom Komariah M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Mahasiswa : Endah Purnamasari

NIM : 08511242011

Jurusan/Prodi : T Boga/ Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Judul TAS : Upaya Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Melalui
Penerapan Metode Berbasis Pada Mata Pelajaran
Pengolahan Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta.

Dengan ini saya menyatakan bahwa Karya Ilmiah/ Skripsi ini benar-benar karya saya sendiri sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang lain sebagai persyaratan studi di perguruan tinggi lain kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata cara dan etika penulisan karya ilmiah yang lazim.

Apabila ternyata terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, hal sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 23 Juni 2011
Penulis,

Endah Purnamasari

MOTTO

*Memulai adalah bagian tersulit dalam melakukan sesuatu,
jangan pernah berhenti mengerjakan sesuatu yang sudah kita mulai.*

(Penulis)

*Kesabaran dan ketabahan mempunyai efek ajaib yang bisa
menghilangkan kesulitan dan melenyapkan rintangan.*

(John Gummy Adams)

*Sesungguhnya setelah kesulitan itu ada jalan keluar (Kemudahan)
maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan)
kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain.*

(Q.S. Al-Insyirah: 6)

*Sukses seringkali datang pada mereka yang berani bertindak, dan
jarang menghampiri penakut yang tidak berani mengambil konsekuensi.*

(Jawaharlal Nehru)

*Orang yang luar biasa itu sederhana dalam ucapan,
tetapi hebat dalam tindakan.*

(Confusius)

PERSEMBAHAN

Karya Tulis ini kupersembahkan untuk:

Ayahanda dan Almarhumah Ibunda tercinta sebagai tanda darma bakti ananda yang penuh kesabaran, ketulusan, serta penuh cinta dan kasih sayang dalam membimbing ananda.

Kakak-kakakku terimakasih telah memberikan semangat dan do'anya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Almamaterku yang Memfasilitasiku.

Sahabat-sahabatku yang selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi.

**UPAYA PENINGKATAN MOTIVASI BELAJAR SISWA MELALUI
PENERAPAN METODE BERBASIS PROYEK PADA MATA PELAJARAN
PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA DI SMK SAHID SURAKARTA**

Oleh :
Endah Purnamasari
08511242011

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui langkah-langkah penerapan metode pembelajaran berbasis proyek pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta, (2) mengetahui peningkatan motivasi belajar siswa kelas XUJB2 SMK Sahid Surakarta melalui penerapan metode berbasis proyek.

Penelitian pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia ini merupakan penelitian tindakan kelas yang dilakukan secara kolaboratif antara peneliti sebagai perancang kegiatan pembelajaran dan guru sebagai pelaksananya. Teknik pengumpulan data menggunakan lembar observasi dan dokumentasi. Data dikumpulkan secara kuantitatif dan dianalisis secara deskriptif untuk digunakan dalam penarikan kesimpulan. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XUJB2 SMK Sahid Surakarta yang berjumlah 30 siswa.

Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa dengan pelaksanaan menerapkan metode berbasis proyek pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia dapat meningkatkan motivasi belajar siswa, yaitu dengan langkah-langkah pembelajaran tindakan kelas yang dimulai dengan : a. perencanaan meliputi: (1) merumuskan tujuan pembelajaran, (2) pembagian kelompok, (3) merumuskan strategi pembelajaran pada tiap pekerjaan, (4) pembuatan lembar kerja, (5) merancang alat evaluasi. b. tahap pelaksanaan (1) mengecek kelengkapan untuk praktik, (2) menjelaskan proyek, (3) mengerjakan proyek. c. tahap evaluasi (1) penilaian, (2) menyimpulkan hasil praktik (3) menganalisis kendala-kendala selama pembelajaran. Hasil penelitian menunjukkan pembelajaran dengan metode berbasis proyek dapat meningkatkan motivasi belajar siswa ini terbukti dari hasil observasi selama I siklus dua kali tindakan dari aspek minat meningkat 21,66%, aspek ketekunan 13,33%, aspek kemauan 13,33% dan aspek perhatian meningkat sebanyak 11,11%. Hasil rerata peningkatan motivasi belajar dari tindakan I ke tindakan II mengalami kenaikan 14,86%.

Kata kunci: Motivasi Belajar dan Metode Berbasis Proyek

IMPROVING LEARNING MOTIVATION STUDENT EFFORTS THROUGH
APPLICATION METHOD BASED ON CURRENCY PROJECT LESSON IN
INDONESIA FOOD PROCESSING SMK SAHID SURAKARTA

By:

Endah Purnamasari

08511242011

ABSTRACT

This study aims to: (1) know the steps the application of project-based learning methods in food processing subjects at the vocational Sahid Surakarta Indonesia, (2) to increasing the motivation to study vocational Sahid Surakarta XUJB2 class through the implementation of project-based methods.

Research on food processing subjects Indonesia is a classroom action research conducted collaboratively between the researcher as a designer and teacher of learning activities as executors. Data collection techniques using the observation sheet and documentation. Data were collected quantitatively and analyzed descriptively for use in drawing conclusions. The subject of this study were students in grade XUJB2 SMK Sahid Surakarta, amounting to 30 students.

Based on this research, showed that with the implementation of the project based on applying the method of food processing subjects Indonesia can enhance students' motivation, ie with steps of learning a class action that starts with: a. planning include: (1) formulate learning goals, (2) division of the group, (3) formulate learning strategies at each job, (4) making the worksheet, and (5) designing evaluation tools. b. implementation phase (1) checking completeness for practice, (2) describes the project, (3) working on the project. c. evaluation phase (1) assessment, (2) concluded the practice (3) analyze the constraints during learning. The results showed the method of project-based learning can enhance students' motivation to learn is evident from observations during two measures of aspects of interest increased 21.66%, 13.33% persistence aspect, the aspect will concern aspects of 13.33% and increased by 11, 11%. The results mean increased motivation to learn from the actions I to act II has increased 14.86%.

Key words: Motivation Learning and Project-Based Methods.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobil' alamin, penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Upaya Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Melalui Penerapan Metode Berbasis Proyek pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta”**.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, skripsi ini tidak akan terwujud. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Wardan Suyanto, Ed. D, Dekan Fakultas Teknik UNY yang telah memberikan rekomendasi ijin penelitian.
2. Ibu Dr. Sri Wening, Kajar Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana.
3. Ibu Sutriyati Purwanti, M. Si Kaprodi Pendidikan Teknik Boga.
4. Ibu Kokom Komariah, M.Pd dosen pembimbing yang telah banyak membantu dan mengarahkan, memberikan bimbingan selama penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Marwahyudi, M.T, kepala sekolah SMK Sahid Surakarta yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan penelitian di sekolah.

6. Ibu Sri Purnaningsih guru mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta beserta staf dan para siswa yang telah membantu selama penelitian.
7. R Dwi Ronika dan Octora Aji Prastyo beserta teman-teman PKS (SI) angkatan 2008, yang telah memberikan dukungan moral, bantuan dan dorongan sehingga skripsi ini bisa diselesaikan.

Akhirnya, penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran untuk perbaikan skripsi ini. Semoga karya tulis sederhana ini dapat memberikan manfaat dari pembaca.

Yogyakarta, Juni 2011
Penulis

Endah Purnamasari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
HALAMAN ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8

BAB II KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori	9
1. Motivasi Belajar	9
a. Ciri-Ciri Motivasi Belajar	12
b. Tipe Motivasi	13
c. Bentuk-Bentuk Motivasi dan Cara Menumbuhkan Motivasi ...	14
d. Fungsi Motivasi dalam Belajar	17
2. Metode Pembelajaran Berbasis Proyek	17
a. Metode Pembelajaran.....	17
b. Pembelajaran Berbasis Proyek (PBL).....	18
c. Ciri Pembelajaran Berbasis Proyek.....	21
d. Tujuan Pembelajaran Berbasis Proyek.....	22
e. Kelebihan dan Kelemahan Metode Berbasis Proyek.....	23
f. Rancangan Kegiatan Pembelajaran Berbasis Proyek.....	24
B. Komponen Pembelajaran	35
1. Tujuan Pembelajaran.....	36
2. Bahan Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.....	37
3. Kompetensi Kejuruan	38
4. Peserta Didik.....	42
5. Guru.....	42
6. Kurikulum	43
7. RPP.....	44
8. Fasilitas Praktik di Sekolah.....	44
C. Penelitian yang Relevan.....	45
D. Kerangka Berpikir.....	46
E. Hipotesis Tindakan	49

BAB III METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian	50
B. Jenis Penelitian.....	50
C. Subyek Penelitian dan Obyek Penelitian	52
D. Definisi Oprasional Variabel Penelitian.....	52
E. Teknik Pengumpulan Data	53
F. Instrumen Penelitian Sumber Data.....	54
G. Prosedur Penelitian	59
H. Validasi Instrumen	63
I. Teknik Analisis Data.....	64
J. Kriteria Keberhasilan	65

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Lokasi Penelitian Secara Umum.....	66
B. Hasil Penelitian dan Pembahasan	67
1. Langkah-langkah Penerapan Metode Berbasis Proyek	68
1) Pelaksanaan Siklus I.....	70
2) Pelaksanaan Siklus II	80
3) Pelaksanaan Siklus III.....	92
4) Pelaksanaan Siklus IV.....	101
2. Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Setelah Penerapan Metode Berbasis Proyek	110

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	116
B. Saran	117

DAFTAR PUSTAKA	119
-----------------------------	------------

LAMPIRAN.....	122
----------------------	------------

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kompetensi Kejuruan SMK Sahid Surakarta.....	38
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Observasi Peningkatan Motivasi.....	58
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Observasi Metode Berbasis Proyek	55
Tabel 4. Rancangan Kegiatan Pembelajaran Pertemuan I	60
Tabel 5. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	67
Tabel 6. Hasil Observasi Peningkatan Motivasi Belajar Tindakan I	83
Tabel 7. Hasil Observasi Peningkatan Motivasi Belajar Tindakan II.....	99
Tabel 8. Perbandingan Hasil Observasi perbandingan Tindakan I dan Tindakan II.....	100
Tabel 9. Hasil Observasi Peningkatan Motivasi Belajar Tindakan I dan Tindakan II.....	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Proses Motivasi Dasar.....	10
Gambar 2. Strategi Pembelajaran Praktik Berbasis Proyek.....	24
Gambar 3. Tahap Pembelajaran Metode Berbasis Proyek.....	29
Gambar 4. Kerangka Berfikir.....	46
Gambar 5. Siklus Penelitian Tindakan Menurut Kemmis dan Mc. Tanggart.....	49
Gambar 6. Guru Menerangkan Materi Salad	72
Gambar 7. Siswa Berdiskusi dengan Kelompoknya	74
Gambar 8. Guru Mengecek Kelengkapan Praktik	77
Gambar 9. Guru Menjelaskan Proyek Kepada Siswa	81
Gambar 10. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Tindakan I.....	84
Gambar 11. Guru Menerangkan Materi Kepada Siswa	90
Gambar 12. Peneliti Memberikan Penjelasan Kepada Siswa	96
Gambar 13. Guru Memeriksa Perlengkapan Praktik	94
Gambar 14. Aktivitas Siswa Sedang Praktik	97
Gambar 15. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Tindakan II.....	100
Gambar 16. Diagram Perbandingan Tindakan I dan Tindakan II.....	101
Gambar 17. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Aspek Ketekunan.....	104

Gambar 18. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Aspek Perhatian.....	104
Gambar 19. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Aspek	104
Kemauan	105
Gambar 20. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Aspek Minat...	105
Gambar 21. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Siswa dari Tindakan I ke Tindakan II	106
Gambar 22. Diagram Retara Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Tindakan I dan Tindakan II	114

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 2. Surat Bukti Penelitian dari Sekolah
- Lampiran 3. Instrumen Penelitian
- Lampiran 4. Surat Keterangan Hasil Validitas Instrumen
- Lampiran 5. Hasil Perhitungan Data Observasi Motivasi Belajar
- Lampiran 6. Hasil Observasi Pembelajaran Berbasis Proyek
- Lampiran 7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- Lampiran 8. Bahan Ajar Tindakan I, Pertemuan I
- Lampiran 9. Soal Proyek Pertemuan II
- Lampiran 10. Kunci Jawaban Proyek I
- Lampiran 11. *Job Sheet* Praktik Siklus II
- Lampiran 12. Hasil Praktik Pertemuan II
- Lampiran 13. *Hand Out* Tindakan II, Pertemuan I
- Lampiran 14. Kunci Jawaban Proyek Pertemuan I
- Lampiran 15. *Job Sheet* Praktik Pertemuan II
- Lampiran 16. Hasil Praktik Pertemuan II

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Memasuki abad ke-21, sistem pendidikan nasional menghadapi tantangan yang sangat kompleks dalam menyiapkan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang mampu bersaing di era global. Upaya yang tepat untuk menyiapkan SDM yang berkualitas dan satu-satunya wadah yang dapat dipandang dan seyogiannya berfungsi sebagai alat untuk membangun SDM yang bermutu tinggi adalah pendidikan (Trianto, 2009: 4).

Pendidikan adalah suatu kebutuhan yang harus dipenuhi, karena proses pendidikan akan muncullah manusia-manusia yang memiliki kompetensi yang berbeda-beda. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi informasi berjalan begitu cepat sehingga terkadang tidak sebanding dengan pencetakan ketersediaan sumber daya manusia. Dunia pendidikan tentunya harus lebih aktif dalam merespon berbagai bentuk perkembangan tersebut. Bila hal ini tidak dipikirkan, maka pendidikan suatu bangsa akan terus tertinggal.

Pendidikan hendaknya melihat jauh ke depan dan memikirkan apa yang akan dihadapi peserta didik di masa yang akan datang. Menurut Buchori (2001) dalam Trianto (2009: 5), bahwa pendidikan yang baik adalah pendidikan yang tidak hanya mempersiapkan para siswanya untuk sesuatu profesi atau jabatan, tetapi untuk menyelesaikan masalah-masalah yang ada dalam kehidupan sehari-hari serta siap untuk menghadapi

persaingan dalam memasuki lapangan pekerjaan sehingga siswa lebih berkompeten di bidangnya.

Sekolah Menengah Kejuruan adalah salah satu lembaga pendidikan Kejuruan menurut Keputusan Mendikbud adalah sebagai bentuk satuan pendidikan menengah yang diselenggarakan untuk melanjutkan dan meluaskan pendidikan dasar serta mempersiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap profesional.

Sekolah Menengah Kejuruan menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan berbagai macam program keahlian sesuai dengan kebutuhan lapangan kerja. Program keahlian tersebut dikelompokkan menjadi bidang keahlian sesuai dengan kelompok bidang industri/usaha/profesi (Depdiknas, 2003:12).

Masalah utama dalam pembelajaran pada pendidikan formal khususnya Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dewasa ini adalah masih rendahnya motivasi belajar siswa. Hal ini tampak dari hasil belajar peserta didik yang belum memenuhi kriteria ketuntasan nilai minimal produktif yaitu 7 (tujuh). Prestasi ini tentunya merupakan hasil kondisi pembelajaran yang bersifat konvensional dan tidak menyentuh ranah dimensi peserta didik itu sendiri, yaitu bagaimana sebenarnya belajar yang sesuai dengan kebutuhan siswa di SMK. Dalam arti yang lebih substansial, bahwa proses pembelajaran hingga dewasa ini masih memberikan dominasi guru dan tidak

memberikan akses bagi anak didik untuk berkembang secara mandiri melalui penemuan dalam proses berfikirnya.

Perbaikan kualitas pembelajaran haruslah diawali dengan perbaikan desain pembelajaran. Perencanaan pembelajaran dapat dijadikan titik awal dari upaya perbaikan kualitas pembelajaran. Hal ini dimungkinkan karena dalam desain pembelajaran, tahap yang akan dilakukan oleh guru dalam mengajar telah terancang dengan baik, mulai dari analisis tujuan pembelajaran sampai dengan pelaksanaan evaluasi yang tujuannya untuk mengukur tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan. Untuk mencapai kualitas pembelajaran, desain pembelajaran yang dilakukan haruslah didasarkan pada pendekatan sistem. Hal ini didasari bahwa dengan pendekatan sistem, akan memberikan peluang yang lebih besar dalam mengintegrasikan semua variabel yang mempengaruhi belajar, termasuk keterkaitan antarvariabel pembelajaran yakni variabel kondisi pembelajaran, variabel metode, dan variabel hasil pembelajaran (Hamzah B. Uno, 2006; 6).

Keberhasilan pembelajaran ditentukan dari banyak faktor selain dari metode juga peran guru. Guru memiliki kemampuan dalam proses pembelajaran yang terkait erat dengan kemampuannya dalam memilih model pembelajaran yang dapat memberi keefektifitas-an kepada siswa. Adapun siswa merupakan sasaran dari proses pembelajaran sehingga dapat memiliki motivasi dalam belajar, sikap kemampuan berfikir kritis, memiliki keterampilan sosial, serta hasil pencapaian berefektifitas lebih baik (Isjoni & Mohd. Arif Ismail, 2008; 146).

Hasil observasi pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia menunjukkan bahwa siswa SMK Sahid Surakarta terbelang motivasi belajarnya rendah. Rendahnya motivasi siswa terbukti dari kurangnya kesiapan siswa dalam

mengikuti pelajaran, siswa kurang memperhatikan guru ketika mengajar, masih adanya siswa yang tidak siap jika pelajaran praktik dimulai ini terlihat dengan adanya siswa yang tidak membawa bahan, rendahnya minat baca siswa terhadap bahan ajar yang diberikan guru sehingga waktu praktik banyak siswa tidak tahu pembuatan resep yang telah diterangkan oleh guru. Dari permasalahan yang ada peneliti tertarik untuk meningkatkan motivasi belajar siswa SMK Sahid Surakarta.

Pelaksanaan program pendidikan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), terutama pelajaran praktik memegang peran yang sangat penting. Melalui kegiatan pembelajaran praktik siswa akan dapat menguasai keterampilan kerja secara optimal. Pembelajaran praktik kejuruan pada dasarnya adalah proses belajar mengajar yang dilakukan pada pelajaran bidang studi kejuruan, seperti teknik boga, teknik busana, teknik mesin dan sebagainya. Sedangkan mata pelajaran praktik adalah mata pelajaran yang lebih ditekankan pada kegiatan pengaplikasian suatu teori dalam kondisi dan situasi yang terbatas seperti pada dapur, laboratorium, bengkel, ruang kerja dll.

Nolker & Schoenfeldt (1983) dalam Made Wena (2009: 100) mengatakan bahwa hal yang paling penting dalam pembelajaran dan pelatihan praktik kejuruan adalah penguasaan keterampilan tersebut. Agar siswa mampu menguasai keterampilan kerja yang diharapkan, pengajar harus menerapkan metode / strategi mengajar praktik yang sesuai dengan pelajaran dan pelatihan praktik. Dalam proses belajar mengajar merupakan salah satu faktor yang menentukan keberhasilan program.

Upaya untuk mengatasi permasalahan di atas dengan pertimbangan isu-isu peningkatan kualitas pendidikan kejuruan serta perubahan-perubahan besar yang terjadi di dunia kerja. Peningkatan motivasi belajar tidak terlepas dalam kenyataannya bentuk-bentuk keterampilan dalam bidang kejuruan bersifat kompleks, maka penguasaan terhadap metode pembelajaran yang bersifat dasar saja tidak cukup untuk mengajar dalam bidang praktik keterampilan kejuruan. Mengajar keterampilan kejuruan yang bersifat kompleks diperlukan pula metode pembelajaran khusus.

Metode berbasis proyek merupakan metode yang berbasis masalah dan siswa dituntut dapat menyelesaikan secara tuntas dan berkelompok. Menurut Moursund (1997) dalam Made Wena (2009: 147) kelebihan dari metode proyek antara lain dapat meningkatkan motivasi belajar siswa, meningkatkan kemampuan dalam memecahkan masalah, meningkatkan keterampilan siswa dalam mencari informasi, dan meningkatkan kerjasama dalam pembelajaran. Kelebihan tersebut maka peneliti dalam meningkatkan motivasi belajar siswa di SMK Sahid Surakarta memilih menggunakan metode berbasis proyek karena di dalamnya ada unsur tantangan untuk siswa dalam menyelesaikan suatu permasalahan sehingga siswa akan lebih termotivasi dalam belajar. Karakteristik penting dari metode proyek adalah siswa dapat menerapkan berbagai keterampilan teori dan praktik yang dimiliki oleh siswa untuk menghadapi tantangan dalam pembelajaran. Metode yang tepat untuk mengajar keterampilan kejuruan yang bersifat kompleks adalah metode berbasis proyek.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas maka dapat diidentifikasi masalah yaitu:

1. Metode pembelajaran berbasis proyek belum banyak diterapkan dalam pembelajaran, sehingga masih banyak hal-hal yang harus diperhatikan dalam tahapan pelaksanaannya.
2. Guru merasa sudah nyaman dengan pembelajaran konvensional, dan tidak mencari metode pembelajaran yang bersifat inovatif.
3. Rendahnya motivasi belajar siswa di SMK Sahid Surakarta pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia, sehingga memerlukan suatu metode yang lebih kompleks.
4. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi berjalan begitu cepat sehingga tidak sebanding dengan ketersediaan sumber daya manusia.
5. Masalah yang sering muncul dalam dunia pendidikan kurangnya minat siswa dalam mengikuti pelajaran, dikarenakan metode yang diterapkan masih secara konvensional.
6. Proses pembelajaran yang kurang optimal, mengakibatkan siswanya tidak termotivasi dalam mengikuti pelajaran sehingga tujuan pembelajaran yang ditetapkan di sekolah tidak tercapai.
7. Sistem pendidikan menghadapi tantangan yang sangat kompleks dalam menyiapkan kualitas sumber daya manusia yang mampu bersaing di era global.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan indentifikasi masalah, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti dengan mengambil penelitian tentang Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Melalui Penerapan Metode Berbasis Proyek pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka masalah-masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah langkah-langkah yang dilakukan guru dalam penerapan metode pembelajaran berbasis proyek?
2. Bagaimanakah peningkatan motivasi belajar siswa dalam mengikuti mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan penerapan metode pembelajaran berbasis proyek?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui langkah-langkah yang dilakukan oleh guru dalam penerapan metode pembelajaran berbasis proyek.
2. Mengetahui peningkatan motivasi belajar siswa dalam mengikuti mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan penerapan metode pembelajaran berbasis proyek.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a) Menambah wawasan, pengetahuan, keterampilan, peneliti khususnya yang berkaitan dengan penelitian yang menggunakan metode pembelajaran berbasis proyek.

2. Bagi Siswa

- a) Dapat menumbuhkan semangat kerjasama antar siswa dan meningkatkan motivasi belajar.
- b) Untuk mengembangkan rasa percaya diri pada siswa.
- c) Menumbuhkan kreativitas pada siswa.
- d) Meningkatkan kemampuan akademik melalui proyek (masalah) yang dihadapi.
- e) Untuk mengembangkan *softskill* kepada siswa, seperti kemampuan memecahkan masalah, komunikasi, berfikir kritis dan bertanggung jawab.

3. Bagi Sekolah

- a) Penelitian ini bisa digunakan sebagai bahan referensi metode pembelajaran yang efektif dan bermakna untuk meningkatkan motivasi belajar siswa.
- b) Sebagai upaya meningkatkan motivasi belajar siswa dan memberikan alternatif bagi guru untuk menyampaikan materi pembelajaran.

BAB II

KAJIAN TEORI

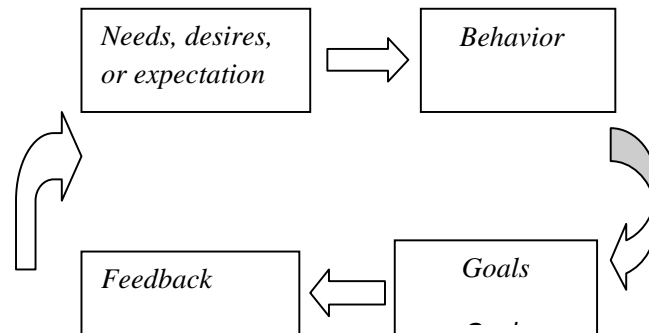
A. Kajian Teori

1. Motivasi Belajar

Motivasi memiliki peran yang penting dalam kegiatan belajar mengajar (KBM). Motivasi ini memiliki pengaruh yang besar terhadap proses belajar siswa. Sebelum membahas lebih lanjut mengenai seberapa besar peran dari motivasi, terlebih dahulu dibahas mengenai pengertian motivasi.

Menurut Syamsu motivasi berasal dari kata motif yang berarti keadaan dalam diri seseorang yang mendorongnya untuk bertindak melakukan suatu kegiatan dalam rangka pencapai tujuan (1994: 36). Abu Ahmadani dan Widodo Supriyono (1990: 79) mengartikan motivasi sebagai faktor (batin). Motivasi dapat menentukan baik tidaknya dalam mencapai tujuan sehingga semakin besar motivasinya akan semakin besar kesuksesan belajarnya. Hutabarata (1995: 25). menjelaskan bahwa "motivasi adalah penggerak yang menimbulkan upaya keras untuk melakukan sesuatu". Motivasi adalah sesuatu yang mendorong seseorang untuk bergerak, baik disadari maupun tidak disadari.

Proses interaksi ini disebut sebagai produk motivasi dasar (*basic motivation process*), dapat digambarkan dengan model proses seperti berikut.



Gambar 1. Proses Motivasi Dasar
Sumber: Hamzah B.Uno (2007: 3)

Definisi diatas, dapat diketahui bahwa motivasi terjadi apabila seseorang mempunyai keinginan dan kemauan untuk melakukan suatu kegiatan atau tindakan dalam rangka mencapai tujuan tertentu (Hamzah B. Uno, 2007: 3).

Devide (1991: 74) mengatakan bahwa, motivasi mempunyai empat pengaruh penting dalam pembelajaran, yang tiga diantaranya adalah (a) motivasi memberikan semangat siswa, siswa menjadi lebih aktif, sibuk, dan tertarik, motivasi menompang upaya-upaya dan menjaga (belajar) siswa tetap jalan, (b) motivasi mengarahkan dan mengendalikan tujuan, siswa mengarah untuk melengkapi suatu tugas, mencapai tujuan yang diinginkan, (c) motivasi dapat menentukan kegiatan apa yang akan dilakukan dan bagaimana tugas-tugas itu akan dilakukan. Dengan demikian, motivasi sebagai penentu prioritas untuk keberhasilan seseorang.

Berdasarkan teori-teori motivasi yang telah dikemukakan di atas dapat disimpulkan, motivasi merupakan suatu dorongan yang timbul oleh

adanya rangsangan dari dalam maupun dari luar sehingga seseorang berkeinginan untuk mengadakan perubahan tingkah laku/aktivitas tertentu lebih baik dari keadaan sebelumnya. Dengan sasaran sebagai berikut: (a) mendorong manusia untuk melakukan suatu aktivitas yang didasarkan atas kebutuhan. Dalam hal ini, motivasi merupakan motor penggerak dari setiap kebutuhan yang akan dipenuhi, (b) menentukan roh tujuan yang hendak dicapai, dan (c) menentukan perbuatan yang harus dilakukan.

Selanjutnya motivasi belajar adalah keseluruhan daya gerak psikis yang ada di dalam diri siswa yang dapat menimbulkan kegiatan belajar, menjamin kelangsungan kegiatan belajar dan memberi arah kepada kegiatan itu demi mencapai suatu tujuan. Motivasi belajar memegang peran penting dalam memberikan gairah atau semangat dalam belajar, sehingga siswa yang bermotivasi kuat memiliki energi banyak untuk melakukan kegiatan belajar (Winkel, 1991: 92).

Menurut Hutabarat menjelaskan "motivasi belajar adalah jantung kegiatan belajar, suatu pendorong yang membuat seseorang belajar keras atau tidaknya usaha belajar dilakukan oleh seseorang bergantung kepada besar tidaknya motivasi belajar itu", (1995: 25).

Seseorang akan berhasil dalam belajar, kalau pada dirinya sendiri ada keinginan untuk belajar. Keinginan atau dorongan inilah yang disebut dengan motivasi.

a. Ciri-Ciri Motivasi Belajar

Menurut S.C Utami Munandar (1990: 34) bahwa motivasi belajar yang ada pada diri seseorang memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

(1) Tekun menghadapi tugas yaitu siswa dapat bekerja terus menerus dalam waktu yang lama, tidak berhenti sebelum selesai; (2) Ulet menghadapi kesulitan yaitu siswa tidak mudah putus asa; (3) Menunjukkan minat terhadap bermacam-macam masalah (minat untuk sukses); (4) Lebih senang bekerja mandiri; (5) Cepat bosan terhadap tugas-tugas yang rutin (hal-hal yang bersifat mekanis, berulang-ulang begitu saja, sehingga kurang kreatif); (6) Dapat mempertahankan pendapatnya (kalau sudah yakin akan sesuatu tidak pernah melepaskan hal yang sudah diyakini); (7) Senang mencari dan memecahkan masalah soal-soal.

Apabila seseorang telah mempunyai ciri-ciri motivasi di atas maka orang tersebut selalu memiliki motivasi yang cukup kuat. Kegiatan belajar mengajar akan berhasil baik, kalau siswa rajin mengerjakan tugas ulet dan memecahkan berbagai masalah dan hambatan secara mandiri. Selain itu siswa juga harus peka dan reponsif terhadap masalah umum dan bagaimana cara memecahkannya. Siswa yang telah termotivasi memiliki keinginan dan harapan untuk berhasil dan apabila mengalami kegagalan mereka akan berusaha keras untuk mencapai keberhasilan itu yang ditunjukkan dalam prestasi belajarnya. Dengan kata lain adanya usaha yang tekun dan terutama didasari adanya motivasi maka seseorang yang belajar akan melahirkan prestasi yang baik.

b. Tipe Motivasi:

- 1) Motivasi Intrinsik adalah motivasi keinginan bertindak yang disebabkan faktor pendorong dari dalam diri (*internal*) individu.
- 2) Motivasi Ekstrinsik motivasi yang keberadaanya karena pengaruh rangsangan dari luar.

Menurut teori Maslow (1987) dalam dunia pendidikan motivasi yang terkait dengan pemaknaan dan peranan kognisi lebih merupakan motivasi intrinsik, yaitu motivasi yang muncul dari dalam, seperti minat atau keingintahuan, sehingga seseorang tidak lagi termotivasi oleh bentuk-bentuk insentif atau hukuman. Sedangkan motivasi ekstrinsik ialah motivasi yang disebabkan oleh keinginan untuk menerima ganjaran atau menghindari hukuman, motivasi yang terbentuk oleh faktor-faktor eksternal berupa ganjaran atau hukuman.

Konsep motivasi intrinsik mengidentifikasikan tingkah laku seseorang yang merasa senang terhadap sesuatu; apabila ia menyenangi kegiatan itu, maka termotivasi untuk melakukan kegiatan tersebut. Pengaturan diri (*self regulation*) merupakan bentuk tertinggi penggunaan kognisi. Teori ini menyarankan agar menggunakan aktivitas untuk meningkatkan kemampuan akademis bagi peserta didik.

Atkonson (1991) mengemukakan bahwa kecenderungan sukses ditentukan oleh motivasi, peluang, serta intensif; begitu pula sebaliknya dengan

kencenderungan untuk gagal. Motivasi dipengaruhi oleh keadaan emosi seseorang. Guru dapat memberikan motivasi siswa dengan melibatkan suasana emosional siswa tersebut.

Brophy (1989) mengemukakan suatu daftar strategi motivasi yang digunakan guru untuk memberikan stimulus siswa agar produktif dalam belajar (1) Keterkaitan dengan kondisi lingkungan, yang berisi kondisi lingkungan sportif, kondisi tingkat kesukaran, kondisi belajar yang bermakna, dan pengganggu strategi yang bermakna; (2) harapan untuk berhasil, berisi kesuksesan program, tujuan pengajaran, remedikal sosialisasi penghargaan dari luar yang berisi hadiah, kompetensi yang positif, nilai hasil belajar (Elida Prayitno, 1995: 8).

c. Bentuk-Bentuk Motivasi dan Cara Menumbuhkan Motivasi

Kegiatan dalam belajar peran motivasi sangatlah diperlukan. Motivasi dapat mengembangkan aktivitas dan inisiatif siswa, serta dapat mengarahkan dan memelihara ketekunan dalam melakukan kegiatan belajar. Menurut Sardiman (2006: 92) ada beberapa bentuk dan cara untuk menumbuhkan motivasi dalam belajar di sekolah:

1) Memberi Angka

Angka dalam hal ini sebagai simbol dari nilai kegiatan belajarnya. Bagi siswa angka-angka itu merupakan motivasi yang kuat. Sehingga yang biasa dikejar siswa adalah nilai ulangan atau nilai-nilai pada raport yang baik.

- 2) Hadiah
Hadiah dapat dikatakan sebagai motivasi tetapi tidak selalu karena hadiah untuk suatu pekerjaan mungkin tidak akan menarik perhatian bagi seseorang yang tidak senang dan tidak berbakat dalam pekerjaan tersebut.
- 3) Saingan atau Kompetisi
Saingan atau kompetisi dapat dijadikan sebagai alat motivasi untuk mendorong belajar siswa. Persaingan, baik persaingan individual maupun persaingan kelompok dapat meningkatkan prestasi belajar.
- 4) *Ego-Involvement*
Menumbuhkan kesadaran pada siswa agar merasakan pentingnya tugas dan menerima tantangan sehingga bekerja keras dengan mempertahankan harga diri adalah sebagai salah satu bentuk motivasi yang cukup penting. Seseorang akan berusaha dengan segenap tenaga untuk mencapai prestasi yang baik dengan menjaga harga dirinya.
- 5) Memberi Ulangan
Para siswa akan giat belajar kalau mengetahui ada ulangan. Memberi ulangan seperti juga merupakan sarana motivasi.
- 6) Mengetahui Hasil
Dengan mengetahui hasil pekerjaan apalagi kalau terjadi kemajuan akan mendorong siswa untuk lebih giat belajar. Semakin mengetahui grafik hasil belajar semakin meningkat maka ada motivasi dalam diri siswa untuk terus belajar, dengan suatu harapan hasilnya terus meningkat.
- 7) Pujian
Pujian ini merupakan suatu bentuk *reinforcement* (penguat) yang positif dan sekaligus merupakan motivasi yang baik. Dengan pujian yang tepat yang menyenangkan dan mempertinggi gairah belajar serta akan membangkitkan harga diri.
- 8) Hukuman
Hukuman sebagai *reinforcement* yang negatif tetapi kalau diberikan secara tepat dan bijak bisa menjadi alat motivasi.
- 9) Hasrat untuk Belajar
Hasrat untuk belajar berarti ada unsur kesengajaan, ada maksud untuk belajar berarti pada diri anak didik memang ada motivasi untuk belajar sehingga hasilnya akan baik.
- 10) Minat
Motivasi sangat erat hubungannya dengan minat. Motivasi muncul karena adanya kebutuhan, begitu juga dengan minat sehingga tepat kalau minat merupakan alat motivasi yang pokok. Proses belajar akan berjalan lancar kalau disertai dengan minat.
- 11) Tujuan yang diakui
Rumusan tujuan yang diakui dan diterima baik oleh siswa, merupakan alat motivasi yang penting. Sebab dengan memahami tujuan yang hendak

dicapai, karena dirasa berguna dan menguntungkan maka akan timbul gairah untuk terus belajar.

d. Fungsi Motivasi dalam Belajar

Menurut Sardiman (2006; 85) bahwa motivasi selain berfungsi sebagai pendorong usaha dan mencapai prestasi juga berfungsi sebagai berikut:

- 1) Mendorong manusia untuk berbuat, jadi sebagai penggerak atau motor yang melepaskan energi.
- 2) Menentukan alat pembuatan, yakni ke arah tujuan yang telah dicapai.
- 3) Menyeleksi perbuatan, yakni menyelesaikan perbuatan-perbuatan mana yang akan dikerjakan yang serasi guna mencapai tujuan dengan menyisihkan perbuatan-perbuatan yang tidak bermanfaat bagi tujuan tersebut.

Pendapat beberapa ahli tersebut maka dapat dikemukakan indikator motivasi belajar dalam penelitian ini adalah:

- a) Tekun menghadapi tugas.
- b) Suka bekerja keras atau tidak mudah putus asa.
- c) Menunjukkan minat terhadap masalah yang belum diketahui.
- d) Senang mencari dan memecahkan masalah atau soal-soal.

2. Metode Pembelajaran Berbasis Proyek

a. Metode Pembelajaran

Mengajar adalah suatu usaha yang sangat kompleks, sehingga sulit menentukan bagaimana sebenarnya belajar yang baik. Metode adalah salah satu alat untuk mencapai tujuan. Sedangkan "pembelajaran adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh guru sedemikian rupa sehingga tingkah laku siswa berubah

kearah yang lebih baik” Darson (2000: 24). Menurut Ahmadi (1990: 52) metode pembelajaran adalah suatu pengetahuan tentang cara-cara mengajar yang digunakan oleh guru atau instruktur. Pengertian lain mengatakan bahwa metode pembelajaran merupakan teknik penyajian yang harus dikuasai oleh guru untuk mengajar atau menyajikan bahan pelajaran pada siswa di dalam kelas baik secara individual ataupun secara kelompok agar pelajaran itu dapat diserap, dimanfaatkan oleh siswa dengan baik.

Jadi dapat disimpulkan metode pembelajaran adalah strategi pembelajaran yang digunakan oleh guru sebagai media untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan. Hal ini mendorong seorang guru untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan dan untuk mencari metode yang tepat dalam menyampaikan materinya agar dapat diserap dengan baik oleh siswa. Mengajar secara efektif sangat bergantung pada pemilihan dan penggunaan metode mengajar.

b. Pembelajaran Berbasis Proyek (*Project Based Learning*)

Pembelajaran berbasis proyek merupakan salah satu metode pembelajaran dengan berbasis masalah di dalam belajar siswa, disini guru berposisi di belakang dan pembelajar lebih aktif serta berinisiatif, guru memberi kemudahan dan mengevaluasi proyek atau masalah yang telah diberikan, baik kebermaknaannya maupun penerapan. Produk yang dibuat pelajar selama proyek memberikan hasil yang secara otentik dapat di ukur

oleh guru atau instruktur di dalam pembelajarannya. Oleh karena itu, di dalam pembelajaran berbasis proyek, guru atau instruktur tidak lebih aktif dan melatih secara langsung, akan tetapi instruktur menjadi pendamping, fasilitator dan dapat memahami pikiran pembelajar.

Pembelajaran berbasis proyek (PBL) adalah metode belajar yang menggunakan masalah sebagai langkah awal dalam pengumpulan dan mengintegrasikan pengetahuan baru berdasarkan pengalamannya dalam beraktivitas secara nyata. Pembelajaran berbasis proyek dirancang untuk digunakan pada permasalahan kompleks yang diperlukan pelajaran dalam melakukan investigasi dan memahaminya berikut pengertian PBL menurut beberapa ahli.

- 1) Thomas Mergendoller dan Michaelson mengatakan PBL adalah metode pengajaran sistematis yang mengikutsertakan pelajaran ke dalam pembelajaran pengetahuan dan keahlian yang kompleks, pertanyaan autentik dan perancangan produk dan tugas.
- 2) Baron B. mengatakan PBL adalah pendekatan cara pembelajaran secara konstruktif untuk pendalaman pembelajaran dengan pendekatan berbasis riset terhadap permasalahan dan pernyataan yang berbobot, nyata relevan bagi kehidupannya.
- 3) Blumenfeld menjelaskan bahwa PBL adalah pendekatan komprehensif untuk pengajaran dan pembelajaran yang dirancang agar pembelajaran melakukan riset terhadap permasalahan nyata.
- 4) Boud dan Felletti mengemukakan PBL adalah cara yang konstruktif dalam pembelajaran menggunakan permasalahan sebagai stimulus dan berfokus aktivitas pelajar (<http://yudipurnawan.wordpress.com>).

Moeslichatoen (2004:137) mengatakan bahwa model pembelajaran berdasarkan proyek adalah suatu metode pembelajaran yang memberikan pengalaman belajar dengan menghadapkan anak dengan persoalan sehari-hari yang harus dipecahkan secara berkelompok. Menurut hasil penelitian terdapat hubungan yang erat antara proses memperoleh pengalaman yang sebenarnya dengan pendidikan. Oleh karena itu, pendidikan bagi anak harus diintegrasikan dengan lingkungan kehidupan itu yang banyak menghadapkan anak dengan pengalaman langsung.

Pembelajaran berbasis proyek berasal dari gagasan John Dewey tentang konsep "*learning by doing*" yakni proses perolehan hasil belajar dengan mengerjakan tindakan-tindakan tertentu sesuai dengan tujuannya, terutama penguasaan anak tentang bagaimana melakukan sesuatu pekerjaan yang terdiri atas serangkain tingkah laku untuk mencapai suatu tujuan.

Pendekatan pembelajaran berbasis proyek didukung teori belajar konstruktivisme yang menyatakan bahwa struktur dasar suatu kegiatan terdiri atas tujuan yang ingin dicapai sebagai subyek yang berada di dalam konteks suatu masyarakat di dalam pekerjaan itu dilakukan dengan perantara di kelas bertumpu pada kegiatan aktif dalam bentuk melakukan suatu (*doing*) dari pada kegiatan pasif "menerima" transfer pengetahuan dari pengajar. Filosofi belajar konstruktivistisme menekankan bahwa belajar tidak hanya sekedar menghafal, tetapi merekonstruksikan atau membangun pengetahuan dan keterampilan

baru lewat fakta-fakta atau proposisi yang mereka alami dalam kehidupannya (Moeslichatoen, 2004: 139).

Menurut Nur M. (2000: 8) teori konstruktivistik merupakan suatu prinsip yang paling penting dalam psikologi pendidikan, bahwa guru tidak hanya sekedar memberikan pengetahuan kepada siswa melainkan siswa harus membangun sendiri pengetahuan didalam benaknya. Guru dapat memberikan kesempatan siswa untuk menemukan atau menerapkan ide-ide mereka sendiri, dan mengajar siswa lebih sabar menggunakan strategi mereka untuk belajar. Guru dapat memberi siswa anak tangga yang membawa siswa ke pemahaman yang lebih tinggi, dengan catatan siswa sendiri yang harus memanjat anak tangga tersebut.

c. Ciri Pembelajaran Berbasis Proyek (PBL)

Pembelajaran berbasis proyek (PBL) dan keunikannya yang ditemukan dari sejumlah literatur dan hasil penelitian, Thomas menetapkan lima kriteria diantaranya:

- 1) Keterpusatan (*centrality*)
Proyek dalam pembelajaran berbasis proyek adalah pusat atau inti kurikulum, bukan pelengkap kurikulum, di dalam proyek adalah strategi pembelajaran, pembelajaran mengalami dan belajar konsep-konsep inti suatu disiplin ilmu melalui proyek.
- 2) Berfokus pada pertanyaan atau masalah
Proyek dalam PBL adalah berfokus pada pertanyaan atau masalah, yang mendorong pelajar menjalani (dengan kerja keras) konsep-konsep dan prinsip inti atau pokok dari disiplin.

- 3) Investigasi konstruktif atau desain
Proyek melibatkan pelajaran dalam investigasi konstruktif, investigasi mungkin berupa proses desain, pengambilan keputusan, penemuan masalah, pemecahan masalah, deskoveri, atau proses pembangunan model, akan tetapi aktivitas inti dari proyek ini harus meliputi transformasi dan konstruksi pengetahuan.
- 4) Berbasis otonomi pembelajaran
Dalam PBL lebih mengutamakan otonomi, pilihan, waktu kerja dan tanggung jawab pelajaran terhadap proyek, proyek adalah realistik, karakteristik proyek memberikan keotentikan pada pelajar.
- 5) Bersifat realistik
Pembelajaran berbasis proyek melibatkan tantangan kehidupan nyata, berfokus pada pertanyaan atau masalah autentik (bukan simulatif) dan pemecahannya berpotensi untuk diterapkan di lapangan yang sesungguhnya (<http://google.ciri-ciri pembelajaran berbasis proyek.com>).

d. Tujuan Pembelajaran Berbasis Proyek

Pembelajaran berbasis proyek terutama dikembangkan untuk membantu siswa mengembangkan keterampilan berfikir, keterampilan memecahkan masalah dalam penugasan (proyek) belajar peranan orang dewasa melalui pelibatan mereka dalam pengalaman nyata atau simulasi, dan menjadi pembelajar yang otonom dan mandiri. Urutan rincian terhadap ketiga tujuan ini diuraikan sebagai berikut:

- 1) Metode proyek merupakan salah satu cara yang ditempuh guru untuk memberikan pengalaman belajar agar anak didik memperoleh keterampilan dalam memecahkan persoalan sehari-hari lebih baik.
- 2) Melalui pembelajaran berbasis proyek diharapkan siswa mendapat kesempatan untuk menggunakan kemampuan, keterampilan dan minat

serta kebutuhannya terpadu dengan kemampuan dalam mencapai tujuan kelompok.

- 3) Pembelajaran berbasis proyek diharapkan dapat memberi pengalaman belajar untuk mengembangkan kemampuan berfikir dan penalaran, karena proyek merupakan salah satu bentuk pemecahan masalah.
- 4) Metode proyek bertujuan mengembangkan kemampuan mengadakan hubungan siswa dengan siswa lain dalam kelompok, yang dapat menimbulkan kecenderungan berfikir, merasakan dan bertindak lebih kepada tujuan kelompok dari pada diri sendiri.
- 5) Metode proyek memberi peluang kepada tiap anak untuk berperan serta dalam pemecahan masalah yang dihadapi dengan memilih bagian pekerjaan kelompok sesuai dengan kemampuan, keterampilan, kebutuhan dan minat masing-masing (Moeslichatoen, 2004; 143).

Dari beberapa tujuan pembelajaran berbasis proyek di atas dapat disimpulkan bahwa pembelajaran berbasis proyek diharapkan dapat membantu siswa dalam mengembangkan keterampilan berfikir, keterampilan memecahkan masalah dalam pengalaman nyata atau simulasi dan menjadi pembelajaran yang otonom dan mandiri.

e. Kelebihan dan Kelemahan Metode Berbasis Proyek

Menurut Moursund (1997) dalam Made Wena (2009: 147) beberapa keuntungan dari pembelajaran berbasis proyek antara lain sebagai berikut:

- 1) *Increased motivation.* Pembelajaran berbasis proyek dapat meningkatkan motivasi belajar siswa terbukti dari beberapa laporan penelitian tentang pembelajaran berbasis proyek yang menyatakan bahwa siswa sangat tekun, berusaha keras untuk menyelesaikan proyek, siswa merasa bergairah dalam pembelajaran, dan keterlambatan dalam kehadiran berkurang.
- 2) *Increased problem-solving ability.* Beberapa unsur mendiskripsikan bahwa lingkungan belajar pembelajaran berbasis proyek dapat meningkatkan kemampuan memecahkan masalah, membuat siswa lebih aktif dan berhasil memecahkan problem-problem yang bersifat kompleks.
- 3) *Improved library research skills.* Karena pembelajaran berbasis proyek mempersyaratkan siswa harus mampu secara cepat memperoleh informasi melalui sumber-sumber informasi, maka keterampilan siswa untuk mencari dan mendapatkan informasi akan meningkat.
- 4) *Increased collaboration.* Pentingnya kerja kelompok dalam proyek memerlukan siswa mengembangkan dan mempraktikkan keterampilan komunikasi. Kelompok kerja kooperatif, evaluasi siswa, pertukaran informasi *online* adalah aspek-aspek kolaboratif dari sebuah proyek.
- 5) *Increased resource-management skills.* Pembelajaran berbasis proyek yang diimplementasikan secara baik memberikan kepada siswa pembelajaran dan praktik dalam mengorganisasikan proyek, dan mampu alokasi waktu dan sumber-sumber lain seperti perlengkapan untuk menyelesaikan tugas.

Menurut Nolker & Schoenfeldt (1983) dalam Made Wena (2009:

106) strategi mengajar keterampilan dasar kejuruan berbasis proyek memiliki kelemahan antara lain:

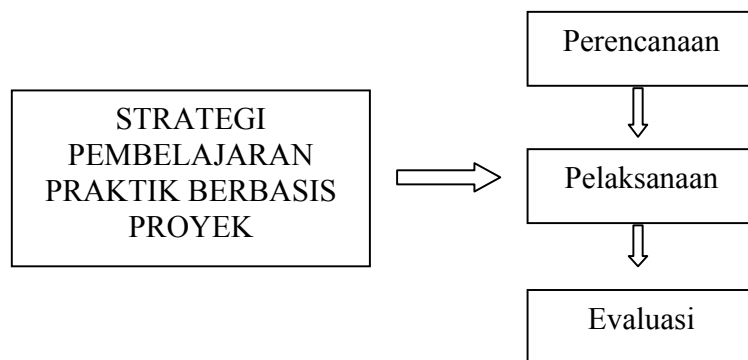
- 1) Tidak sepenuhnya dapat membekali kemampuan atau keterampilan guna menghadapi situasi kritis dalam profesi,
- 2) Menyebabkan siswa bergantung pada pengajaran,
- 3) Merintangi perkembangan kemampuan untuk berkerja sama, dan
- 4) Tidak mengetengahkan problem-problem kompleks yang jangkaunnya melampaui batas-batas bidang sendiri.

f. Rancangan Kegiatan Pembelajaran Berbasis Proyek

Rancangan strategi pembelajaran berbasis proyek terdapat tahap-tahap yang harus dilakukan, agar pelaksanaan seluruh proses kegiatan strategi pembelajaran berbasis proyek dapat berhasil. Prinsipnya sama seperti pembelajaran pada umumnya, strategi pembelajaran berbasis proyek terdiri atas tiga tahap utama yaitu:

- 1) Tahap perencanaan pembelajaran proyek,
- 2) Tahap pelaksanaan pembelajaran proyek, dan
- 3) Tahap evaluasi pembelajaran proyek.

Ketiga tahap ini merupakan satu kesatuan yang saling menunjang dan berhubungan, dalam usaha mencapai tujuan pembelajaran proyek secara optimal.



Gambar 2. Strategi pembelajaran praktik berbasis proyek
Sumber: Made Wena (2009: 109)

1) Perencanaan

Tahap perencanaan ini pada dasarnya sama dengan tahap perencanaan pembelajaran pada umumnya. Akan tetapi, karena dalam pembelajaran ini

bertujuan untuk mengerjakan suatu proyek maka keluasan pembelajarannya tentu akan bersifat lebih kompleks. Lebih-lebih dalam pembelajaran praktik kejuruan, pekerjaan proyek membutuhkan keterampilan dasar yang sangat kompleks. Dengan demikian, perencanaannya harus dibuat serinci mungkin sehingga dapat memberi tuntunan secara jelas dalam pelaksanaannya.

Pembelajaran dengan menggunakan strategi pembelajaran berbasis proyek tahap perencanaan ini sangat mempengaruhi proses pelaksanaan pembelajaran. Apabila untuk mengerjakan proyek-proyek pembelajaran yang kompleks, tahap perencanaan harus dirancang secara sistematis sehingga pelaksanaan pembelajaran dapat berjalan secara optimal.

Mengingat perencanaan strategi pembelajaran berbasis proyek harus disusun secara sistematis agar proses pembelajaran dapat berlangsung secara optimal, maka langkah-langkah perencanaan dirancang sebagai berikut.

a) Merumuskan tujuan pembelajaran atau proyek.

Mengingat pembelajaran praktik kejuruan berbasis proyek lebih bersifat kompleks, dalam artian mengerjakan proyek-proyek yang bersifat kompleks maka setiap bagian proyek harus dirumuskan tujuan pembelajaran secara jelas.

Misalnya dalam contoh proyek kompetensi dasar ”Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang Dipanggang”. Dari contoh tugas proyek tersebut, tampak ada beberapa kegiatan yang harus dilakukan siswa. Pekerjaan tersebut meliputi (1) mencari resep yang sesuai dengan tugas yang diberikan oleh guru, (2) pemilihan bahan dan pemotongan sayuran, (3) proses pengolahan, dan (4) proses penyajian dan *menggarnish*.

Dari proyek tersebut tampak ada beberapa jenis pekerjaan yang harus dilakukan siswa. Dari setiap jenis pekerjaan itu harus dirumuskan tujuan pembelajaran.

b) Menganalisis karakteristik siswa.

Dalam pembelajaran praktik kejuruan dengan menggunakan strategi pembelajaran berbasis proyek, analisis karakteristik siswa lebih ditekankan pada usaha pengelompokan siswa. Untuk mengelompokan siswa ke dalam kelompok jenis pekerjaan yang ada dalam proyek, harus dilihat kemampuan dan keterampilan siswa. Siswa mana yang lebih senang dan terampil pada bidang pemilihan bahan dan pemotongan sayur, siswa mana yang lebih berkompeten dalam pengolahan dan terampil untuk menggarnish makanan. Dengan demikian, ada kesesuaian antara minat dan keterampilan siswa dengan pekerjaan yang dilakukan.

Jika antara keterampilan dan minat siswa tidak sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan, kemungkinan siswa akan termotivasi dalam bekerja. Namun, mengingat kegiatan ini merupakan kegiatan pembelajaran, yang bertujuan untuk membelajarkan siswa maka sebaiknya setiap siswa digilir untuk dapat bekerja pada setiap jenis pekerjaan yang ada dalam proyek. Sehingga siswa dapat memperoleh pengalaman kerja pada setiap jenis pekerjaan yang ada dalam proyek. Dengan proses kerja yang demikian, siswa akan memperoleh pengajaran belajar secara lengkap.

c) Merumuskan strategi pembelajaran.

Setelah tujuan pembelajaran dan karakteristik siswa dirumuskan, langkah selanjutnya adalah merumuskan strategi pembelajaran yang akan digunakan. Hal penting yang harus diperhatikan dalam perumusan ini adalah menetapkan strategi pembelajaran yang cocok untuk praktik dengan strategi proyek.

Mengingat siswa yang dapat diperkenankan mengikuti pembelajaran praktik dengan strategi proyek telah memiliki keterampilan dasar kejuruan, maka dalam menetapkan strategi ini lebih diacukan pada hal-hal pokok saja. Misalnya, dalam strategi pengorganisasian pembelajaran praktik, isi pembelajaran proyek harus dirancang sedemikian rupa sehingga siswa jelas tahu urutan-urutan kerja yang harus dilakukannya. Dalam hal ini tiap-tiap jenis pekerjaan harus dirinci lagi secara jelas,

selanjutnya harus dipilah mana yang harus terlebih dahulu dikerjakan, mana yang kemudian. Urutan prosedural langkah-langkah kerja pada masing-masing jenis pekerjaan ditata sedemikian rupa sehingga dapat dipahami siswa dengan jelas.

d) Membuat lembar kerja (*Job Sheet*).

Dalam hal ini guru harus membuat gambar kerja atau skema rancangan kerja proyek sehingga memudahkan siswa untuk memahami proses kerja yang akan dilakukan. Dari mulai awal persiapan, proses dan evaluasi.

e) Merencanakan kebutuhan sumber belajar.

Penerapan praktik kejuruan dengan berbasis proyek ini sebaiknya sumber-sumber belajar sudah disediakan sesuai dengan kebutuhan. Pada tahap ini yang harus dipikirkan adalah bahan dan alat yang diperlukan untuk keperluan praktik sudah terpenuhi atau belum. Dengan adanya kelengkapan bahan dan alat, maka kerja proyek siswa akan dapat berjalan dengan baik. Akhirnya, siswa akan dapat merasakan berbagai jenis pengalaman kerja secara menyeluruh.

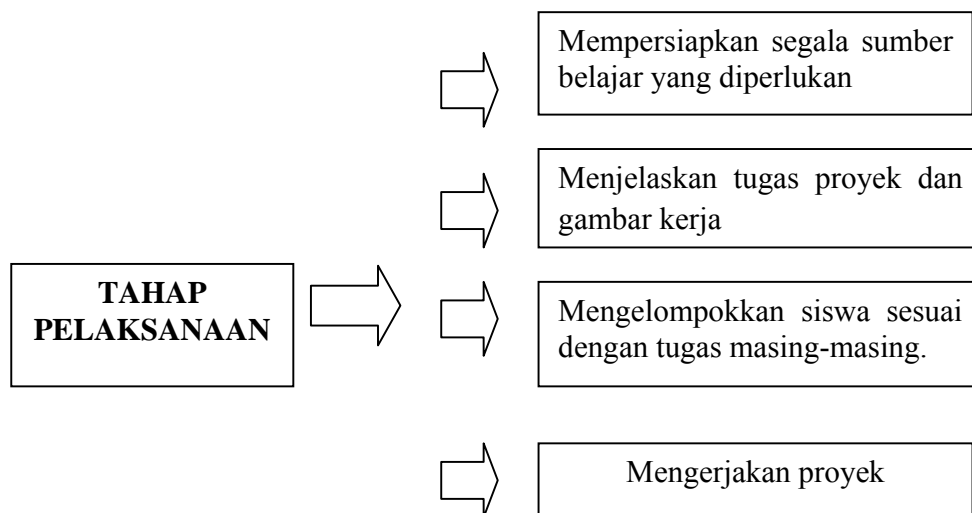
f) Merencanakan alat evaluasi.

Merancang alat evaluasi dalam proses pembelajaran strategi proyek, harus dilakukan dengan lengkap. Dalam arti alat evaluasi itu harus

mampu mengukur kemampuan siswa dalam setiap jenis pekerjaan yang ada dalam proyek. Untuk pengukuran dalam penelitian ini di mulai dari persiapan siswa sebelum praktik berupa pakain, persiapan bahan dan alat, proses pengolahan, ketepatan waktu, pencapain kriteria hasil yang telah ditetapkan dan kebersihan area kerja.

2) Pelaksanaan

Agar pelaksanaan praktik dapat berjalan sesuai dengan rencana serta dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan, diperlukan beberapa persiapan praktik. Hal-hal yang telah direncanakan harus diikuti dalam kegiatan praktik ini. Agar proses pelaksanaan praktik kejuruan dengan menggunakan strategi berbasis proyek ini dapat berjalan dengan baik, ada beberapa kegiatan yang harus dilakukan seperti pada gambar dibawah ini.



Gambar 3. Tahapan Pelaksanaan
Sumber: Made Wena (2009:114)

Dengan penjelasan sebagai berikut:

- a) Sumber belajar merupakan sesuatu yang harus ada dalam setiap tindak pembelajaran. Terutama dalam pembelajaran praktik kejuruan, ketersediaan sumber belajar yang memadai sangat mempengaruhi proses pelaksanaan praktik. Oleh karena itulah, sebelum kegiatan praktik kejuruan dilaksanakan, sumber belajar yang dibutuhkan harus disiapkan terlebih dahulu. Dikarenakan pada tahap perencanaan praktik kebutuhan sumber belajar sudah diidentifikasi, maka pada tahap ini tinggal mengecek apakah sumber belajar itu telah tersedia.

Sumber belajar yang digunakan dalam praktik ini berupa buku resep, diktat, *job sheet*, bahan dan peralatan yang dibutuhkan.

- b) Menjelaskan proyek

Materi proyek harus dijelaskan secara global terlebih dahulu, sampai semua siswa memahami proyek secara menyeluruh. Setelah penjelasan secara global, kemudian dijelaskan bagian-bagian proyek sampai pada hal-hal yang bersifat detail. Guna memberi kejelasan yang lebih rinci, pada tahap ini semua siswa harus diberi gambaran atau rencana kerja proyek yang akan dibuat. Dengan cara ini siswa akan dapat memahami proyek secara lebih mendalam. Dalam tahap penjelasan ini, guru harus membuka pertanyaan atau diskusi pada siswa sehingga siswa betul-betul memiliki pemahaman pada proyek. Diskusi antar siswa dan siswa dengan guru

sangat penting artinya bagi peningkatan pemahaman pada rencana proyek. Sebab jika siswa telah betul-betul paham pada rencana proyek maka siswa tidak akan mendapat kesulitan dalam tahap pengerjaan proyek.

c) Pembagian kelompok

Membagi siswa ke dalam beberapa kelompok kerja sesuai dengan jenis pekerjaan proyek, sangat mempengaruhi kelancaran pekerjaan proyek. Di samping itu, akan dapat memberi wawasan pengalaman lebih dalam pada siswa saat mengerjakan proyek. Dalam membagi siswa ke dalam beberapa kelompok kerja harus diperhatikan karakteristik masing-masing siswa. Hal ini dilakukan agar ada kesesuaian antar keterampilan yang dimiliki siswa dengan jenis pekerjaan yang ada dalam proyek.

Pengelompokan siswa juga harus memerhatikan kepribadian masing-masing siswa, dalam arti kelompokkan siswa sejenis dalam satu kelompok. Dengan demikian, mereka dapat saling bekerja sama. Kerjasama antar anggota kelompok sangat penting artinya dalam pembelajaran proyek. Pembelajaran dengan strategi proyek ini pada dasarnya juga bertujuan untuk memupuk dan menumbuhkan rasa kerja sama pada semua siswa. Sehingga kelak setelah mereka bekerja di lapangan dapat bekerjasama dengan suatu tim untuk menangani suatu pekerjaan.

Setelah siswa dikelompokkan, masing-masing kelompok siswa diberi tugas bagian-bagian proyek yang harus mereka kerjakan. Pembagian kerja pada masing-masing kelompok siswa harus digilir, dalam arti setiap kelompok kerja siswa secara bergilir mengerjakan bagian-bagian proyek. Guna memudahkan perputaran pembagian kerja kelompok, maka harus dibuat skedul pembagian kerja masing-masing kelompok yang ada.

d) Pengerjaan proyek

Setelah langkah-langkah di atas selesai dikerjakan, barulah siswa mulai mengerjakan proyek sesuai dengan tugasnya masing-masing. Selama siswa mengerjakan proyek, guru harus selalu mengawasi dan memberikan bimbingan pada semua siswa. Jika kiranya ada hal-hal yang kurang beres yang dilakukan siswa, guru harus segera memberi tahu kesalahannya sehingga siswa dapat mengerjakan dengan benar. Jadi selama tahap pelaksanaan proyek guru harus selalu memberikan bimbingan secara maksimal.

Berikut beberapa hal yang harus diperhatikan guru selama tahap pengerjaan proyek.

- 1) Seberapa jauh siswa telah bekerja sesuai dengan gambar atau rencana kerja yang telah ditetapkan.
- 2) Apakah siswa telah mematuhi aturan keselamatan kerja?

- 3) Apakah siswa telah menggunakan alat dan bahan sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya masing-masing.
- 4) Apakah siswa bekerja sesuai dengan prosedur kerja yang benar?
- 5) Apakah masing-masing anggota kelompok telah saling bekerja sama dalam mengerjakan tugasnya?
- 6) Apakah siswa menunjukkan motivasi bekerja yang tinggi?

Semua komponen-komponen pernyataan di atas harus dijadikan pedoman bagi guru selama membimbing siswa melakukan kerja proyek. Dengan memperhatikan hal tersebut, diharapkan pelaksanaan kerja kelompok proyek akan dapat memberikan manfaat yang benar bagi peningkatan pengetahuan dan keterampilan kerja siswa.

3) Evaluasi

Tahap evaluasi merupakan tahap penting dalam pembelajaran strategi proyek. Agar guru mengetahui seberapa jauh tujuan pembelajaran praktik dapat tercapai maka guru harus melakukan evaluasi. Agar hasil evaluasi dapat mengukur pencapaian tujuan pembelajaran maka evaluasi harus dilakukan sesuai dengan prosedur evaluasi yang benar. Dengan dilakukan evaluasi secara lengkap, kemajuan belajar siswa dapat diketahui secara jelas, begitupun kelemahan dalam proses pembelajarannya sehingga perbaikan pembelajaran dapat dilakukan secara tepat. Jadi, pada dasarnya ada tiga langkah utama yang harus diperhatikan dalam pelaksanaan pembelajaran praktik dengan

menggunakan strategi proyek. Dengan mengikuti langkah-langkah tersebut, diharapkan pembelajaran dengan strategi proyek akan dapat mencapai hasil seperti yang ditetapkan.

Tahap evaluasi merupakan suatu proses yang tidak bisa dihilangkan dalam kegiatan pembelajaran. Pembelajaran praktik kejuruan dengan menggunakan strategi proyek, proses evaluasi sangat penting dilakukan. Mengingat dalam pembelajaran dengan menggunakan strategi pembelajaran berbasis proyek, proyek yang dikerjakan siswa bersifat kompleks dan terdiri atas berbagai jenis pekerjaan, maka setiap komponen jenis pekerjaan yang akan dilakukan siswa harus dibuatkan instrumen evaluasinya secara lengkap (Made Wena, 2009: 106).

B. Komponen Pembelajaran

Setiap proses interaksi belajar mengajar selalu menandai dengan adanya jumlah unsur dan unsur dalam pembelajaran tersebut biasa disebut dengan komponen pembelajaran. Menurut Oemar Hamalik (2004: 77), proses pembelajaran merupakan satu yang berinteraksi antara satu dengan yang lainnya dan dengan keseluruhan untuk mencapai tujuan pembelajaran.

Nana Surjana (2001: 57) mengemukakan bahwa dalam pembelajaran mempunyai faktor-faktor yang harus diperhatikan meliputi faktor manusia

(fasilitator dan warga belajar), faktor tujuan pembelajaran, faktor bahan belajar, faktor waktu belajar, faktor sarana serta alat bantu pembelajaran.

Menurut Omar Hamalik (2003: 77) komponen-komponen pokok dalam pembelajaran adalah sebagai berikut: tujuan pembelajaran, peserta didik (siswa), tenaga pendidik (guru), kurikulum dan materi pembelajaran, metode pembelajaran, sarana (alat, media) pembelajaran dan evaluasi pembelajaran. Pendapat lain oleh Davies (1998) yang menyatakan bahwa pembelajaran pada dasarnya mempunyai komponen yang terdiri dari peserta didik, tujuan, materi, metode, media, serta evaluasi hasil belajar.

Berdasarkan beberapa pendapat diatas, jadi berlangsungnya proses pembelajaran tidak lepas dari komponen-komponen yang ada didalamnya. Masing-masing komponen saling berhubungan dan saling berpengaruh dalam setiap kegiatan proses mengajar yang meliputi tujuan, bahan pelajaran, guru, siswa, media, alat pendidikan, situasi lingkungan belajar dan evaluasi. Yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah komponen-komponen sebagai berikut:

1. Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran merupakan komponen paling penting yang harus ditetapkan dalam proses pembelajaran yang mempunyai fungsi sebagai tolak ukur keberhasilan pembelajaran. Tujuan ini pada dasarnya merupakan rumusan

tingkah laku dan kemampuan yang harus dicapai dan dimiliki peserta didik serta menyelesaikan pengalaman dan kegiatan belajar dalam proses pembelajaran.

Tujuan pembelajaran merupakan perangkat kegiatan belajar mengajar yang direncanakan untuk mencaai tujuan yang disebut dengan tujuan intruksional. Menurut B. Suryo Subroto (2002: 15) tujuan intraksional adalah rumusan secara terperinci tentang apa saja yang harus dikuasai oleh siswa sesudah mengakhiri kegiatan intruksional yang bersangkutan dengan keberhasilan. Sedangkan menurut Bloom (2003) tujuan pembelajaran mencakup tiga aspek yaitu aspek kognitif, afektif, psikomotor. Aspek kognitif meliputi pengenalan, pengetahuan, pemahaman analisa, sintesa, dan evaluasi. Aspek afektif meliputi sikap, perasaan, emosi, dan karakteristik moral yang merupakan aspek psikologi peserta didik. Sedangkan aspek psikomotor adalah penguasaan keterampilan dengan didukung oleh keuntungan anggota badan yang akan terlibat dalam berbagai jenis kegiatan. Aspek psikomotor meliputi persepsi, kesiapan, mekanisme, imitasi, keterampilan dan adaptasi.

Berdasarkan pendapat diatas tujuan pembelajaran merupakan komponen pertama yang harus diterapkan dalam proses pengajaran yang berfungsi sebagai indikator keberhasilan pengajaran. Tujuan ini pada dasarnya merupakan rumusan tingkah laku dan kemampuan yang harus dicapai dan memiliki peserta didik setelah menyelesaikan pengalaman dalam kegiatan belajar. Isi tujuan pengajaran pada hakekatnya adalah hasil belajar yang diterapkan.

2. Bahan Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia

Pengolahan makanan merupakan proses penerapan panas pada makanan yang berubah menjadi lebih enak, mudah dikunyah, mengubah bentuk dan penampilan serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan. Sedangkan mengolah makanan atau memasak merupakan pemberian panas pada bahan makanan sehingga bahan makanan menjadi mudah dicerna, dapat dimakan, aman dimakan, dan mengubah bentuk penyajian.

Pengolahan Makanan Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran produktif dengan sub kompetensi atau kompetensi dasar menjelaskan prinsip pengolahan, mengolah salad, mengolah sup dan soto, mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang, mengolah hidangan masakan Indonesia dari unggas, daging dan *seafood*, dan mengoprasikan alat pengolahan makanan. Pada kurikulum spektrum mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia merupakan kumpulan bahan kajian dan pelajaran yang mempelajari tentang cara mengolah, menyajikan dan menghias makanan Indonesia. Tujuan dari pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia agar siswa mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan sesuai dengan standar porsi. Teknik-teknik pengolahan yang digunakan pada Pengolahan Makanan Indonesia adalah: merebus (*boil*), mengukus (*steam*), menggoreng (*deep frying*), menumis (*saute*) (Kurt Bauer dkk, 1997: 51).

3. Kompetensi Kejuruan

Adapun kompetensi kejuruan yang digunakan di SMK Sahid Surakarta pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia kelas I sebagai berikut:

**Tabel 1. Kompetensi Kejuruan
Pengolahan Makanan Indonesia di SMK Sahid kelas X**

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Mengolah Masakan Indonesia	2.1 Menjelaskan prinsip Pengolahan Makanan Indonesia. 2.2 Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak). 2.3 Mengolah sup dan soto. 2.4 Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang. 2.5 Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan <i>seafood</i> . 2.6 Mengoprasikan alat pengolahan makanan.

(Sumber: Kompetensi Kejuruan SMK Sahid Surakarta).

a. Salad Indonesia

Penelitian ini akan mengambil satu kompetensi dasar yaitu mengolah salad (gado-gado, urap, rujak). Salad sendiri dapat diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayuran dan buah segar yang dihidangkan bersama saus. Contoh salad Indonesia antara lain, lotek, rujak, asinan, ketoprak, trancam, pecel, karedok, gado-gado dan urap.

Salad yang lengkap terdiri dari alas, isi, saus dan hiasan. Alas pada umumnya terbuat dari sayuran hijau dan segar. Hal ini perlu diperhatikan waktu menata alas atau dasar adalah tidak boleh menutupi pinggiran piring, *underliner* tidak boleh menjorok keluar dan tidak boleh terlalu masuk sehingga tertutup, biasanya terdiri dari lettuce dan salad.

Bagian isi adalah bagian utama dari salad atau disebut juga isi salad yang namanya diambil dari isi umumnya. Adapun hal yang harus diperhatikan waktu mengatur isi salad adalah sebagai berikut, isi yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* / saus sebaiknya dicampur pada saat menghidangkan. Isi dicampur dengan saus tidak boleh meleleh akan tetapi tetap dalam keadaan utuh.

Saos dalam salad dapat diartikan cairan yang dikentalkan yang mempunyai rasa gurih, manis dan enak, sebaiknya saus rasanya harus lebih menonjol dari pada sayuran segar yang belum dibumbui. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam saos sebagai berikut:

- a. Saos tidak boleh terendam.
- b. Saos tidak boleh encer, tetapi harus agak kental.
- c. Pemberian saus pada sayuran hijau, sebaiknya pada saat dihidangkan.

Hiasan (*garnish*) adalah menghias dari bagian isi, kemudian diatur kembali diatas hidangan sebagai hiasan, dan dapat juga diambil dari bahan

makanan lain. Garnish sebaiknya bersifat sederhana dan menarik dapat dimakan bersama salad yang rasanya sesuai dengan isinya.

Klasifikasi salad dapat dibagi menjadi 3 yaitu, hidangan salad dengan pengolahan sayuran mentah, hidangan salad dengan sayuran masak dan hidangan salad dengan sayuran masak dan mentah. Adapun hidangan salad dengan pengolahan sayuran mentah antara lain: karedok, trancam dan asinan. Hidangan salad dengan sayuran masak adalah urapan dan pecel, sedangkan salad dengan sayuran masak dan mentah adalah gado-gado, rujak petis atau rujak cingur, tahu campur atau tahu guling, ketoprak, tahu petis Surabaya dan tahu pong Semarang (Marwanti, 2000: 71).

4. Peserta Didik

Interaksi dalam proses belajar mengajar merupakan hubungan timbal balik yaitu memberi dan menerima antara guru dan siswa dalam situasi pendidikan. Disamping guru dituntut keuletan, kesabaran, sikap terbuka dan kemauan dalam situasi belajar yang aktif, peserta didik juga dituntut akan adanya semangat dan dorongan untuk belajar.

Menurut Nana Sudjana (2001: 60) keterlaksanaan proses belajar mengajar oleh peserta didik dapat dilihat dari hal-hal sebagai berikut:

- a) Siswa dapat memahami dan mengikuti petunjuk guru
- b) Seluruh siswa turut serta dalam kegiatan belajar mengajar
- c) Tugas-tugas belajar atau praktik dapat diselesaikan sebagaimana mestinya

- d) Dapat memanfaatkan fasilitas belajar yang disediakan
- e) Dapat menguasai tujuan-tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan oleh guru.

5. Guru

Pelaksanaan tugas sebagai guru dapat ditunjukkan manakala seseorang melakukan tugas itu di depan kelas atau saat ia membawa para siswa, anak didik, atau muridnya belajar ke luar kelas atau diluar ke kelas.

Menurut Moh. Usman (2006: 6) Guru merupakan jabatan atau profesi yang merupakan keahlian khusus sebagai guru. Pekerjaan ini tidak bisa dilakukan oleh orang yang tidak memiliki keahlian untuk melakukan kegiatan atau pekerjaan sebagai guru. Orang yang pandai berbicara dalam bidang tertentu, belum dapat disebut sebagai guru. Untuk menjadi guru diperlukan syarat-syarat khusus, apabila sebagai guru yang profesional yang harus menguasai betul seluk-beluk pendidikan dengan berbagai ilmu pengetahuan lainnya yang perlu dibina dan dikembangkan melalui masa pendidikan tertentu atau pendidikan prajabatan.

Guru bertanggung jawab melaksanakan kegiatan pendidikan di sekolah dalam arti memberikan bimbingan dan pengajaran kepada para siswa. Tanggung jawab ini direalisasikan dalam bentuk melaksanakan pembinaan kurikulum, menuntun para siswa belajar, membina pribadi, watak, dan jasmani siswa, menganalisis kesulitan belajar, serta menilai kemajuan belajar para siswa.

Agar guru mampu mengemban dan melaksanakan tanggung jawabnya ini, maka setiap guru harus memiliki berbagai kompetensi yang relevan dengan tugas dan tanggung jawab tersebut. Dia harus menguasai cara belajar yang efektif, harus mampu membuat model satuan pembelajaran, mampu memahami kurikulum secara baik, mampu memberi nasehat dan petunjuk yang berguna. Menguasai teknik-teknik memberikan bimbingan dan penyuluhan, mampu menyusun dan melaksanakan prosedur penilaian kemajuan belajar, dan sebagainya (Oemar Hamalik, 2004: 40).

6. Kurikulum

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Kurikulum pada Usaha Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta menggunakan Kurikulum Spektrum. Kurikulum Spektrum Usaha Jasa Boga adalah bagian dari Kurikulum Tingkatan Satuan Pendidikan SMK yang dimutakhirkan pada tahun 2008 dan terdiri dari serangkain keahlian yang dijabarkan dalam Standar Kompetensi kejuruan. Standar Kompetensi dengan kompetensi dasar yang telah ditetapkan untuk peserta didik SMK Program Jasa Boga uraian Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar yang dikembangkan untuk memenuhi tuntutan kompetensi pada program keahlian Usaha Jasa Boga (Depdinas, 2008: 9).

7. Rancana Perangat Pembelajaran (RPP)

Rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) adalah suatu rencana yang disusun secara sistematis yang berisikan prosedur atau langkah-langkah kegiatan guru dan siswa. Rencana pelaksanaan pembelajaran digunakan guru sebagai pedoman pelaksanaan pembelajaran di kelas. Rencana pelaksanaan pembelajaran terdiri dari beberapa komponen utama, antara lain:

- a) Standar Kompetensi
- b) Kompetensi Dasar
- c) Indikator
- d) Apersepsi/ Membuka Pelajaran
- e) Materi Pembelajaran
- f) Metode Pembelajaran
- g) Kegiatan Pembelajaran
- h) Alat dan Sumber Belajar
- i) Penilaian

8. Fasilitas Praktik di Sekolah

Proses belajar diperlukan sarana dan fasilitas yang mendukung pembelajaran untuk penguasaan kompetensi yang diharapkan. Materi pembelajaran praktik keahlian jurusan memerlukan fasilitas ruang praktik, peralatan praktik, pengaturan ruang kerja sesuai jenis pekerjaan, perlengkapan pengamanan, manajemen pembelajaran praktik. Pengadaan peralatan praktik dan kelengkapannya memerlukan perencanaan yang baik. Perlu disesuaikan dengan kebutuhan, baik peralatannya, jumlahnya, ketepatannya, kondisinya, bentuk, ukuran, fungsi maupun perawatannya. Perlu diperhatikan pula dengan keamanan dan keselamatan kerja siswa maupun peralatan itu sendiri dan lingkungan.

Kenyamanan ruang praktik juga perlu diperhatikan karena hal ini akan berpengaruh terhadap tingkat keberhasilan siswa. Misalnya pengaturan cahaya,

pengaturan ventilasi udara, pengaturan peralatan dan ruang gerak siswa, kebersihan, ketertiban.

C. Penelitian yang Relevan

Hasil yang relevan dilakukan oleh Mujiono (2003), dengan judul Pengembangan Pembelajaran Metode Proyek dalam Matakuliah Praktik Batu dan Beton Guna Meningkatkan Keterampilan Kerja Mahasiswa SI Pendidikan Teknik Bangunan (PTB) Fakultas Teknik (FT) Universitas Negeri Malang (UM) menyimpulkan bahwa: (1) penerapan metode proyek dalam matakuliah praktik kerja batu dan beton dapat meningkatkan efektifitas pelaksanaan pembelajaran praktik kerja batu dan beton mahasiswa semester IV pada program studi S1 PTB FT UM, dan (2) meningkatkan kemampuan dosen dalam penerapan metode mengajar.

Susilo Utojo dan Moh. Charits (2006), dengan judul Pengembangan Bahan Ajar Matakuliah Praktik Batu I dengan Metode Pembelajaran Berbasis

Proyek untuk Meningkatkan Hasil Belajar Mahasiswa D3 Teknik Sipil Politeknis Negeri Malang menyimpulkan bahwa: (1) berdasarkan uji kelompok kecil ternyata rata-rata skor hasil belajar mahasiswa yang diajar dengan metode pembelajaran berbasis proyek adalah 7,4167 lebih tinggi dari mahasiswa yang diajar dengan metode konvensional, yaitu 5,9583; (2) berdasarkan analisis *t*-tes terlihat *t* hitung dengan *equal variance t assumed* adalah -7,514 (tanda minus dalam tes signifikansi diabaikan) dengan tingkat probabilitas 0,000; (3) rata-rata skor hasil belajar mahasiswa yang diajar dengan pembelajaran berbasis proyek lebih tinggi dibandingkan dengan rata-rata skor hasil belajar mahasiswa yang diajar dengan metode konvensional.

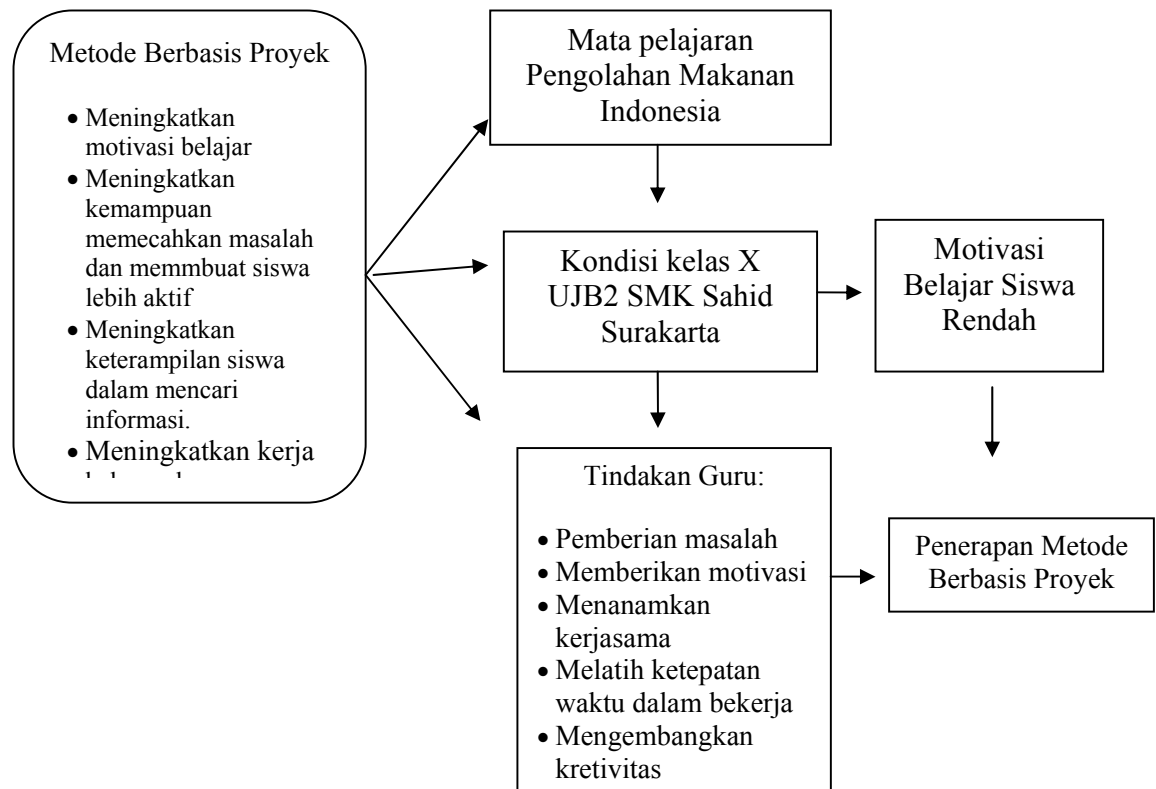
Nur Muslihatun (2006), dengan judul Peningkatan Kerja Sama Siswa Melalui Metode Proyek Di TK ABA Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta. Menyimpulkan bahwa metode proyek dapat meningkatkan kerjasama siswa di TK ABA Pendowo Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta.

D. Kerangka Berfikir

Pembelajaran adalah interaksi antara siswa dengan guru yang menghasilkan pola perilaku ke arah yang lebih baik. Proses pembelajaran dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam penguasaan materi pelajaran dan akhirnya dapat menjadikan hasil belajar yang baik apabila siswa dapat memahami makna yang disampaikan guru. Perubahan-perubahan yang terjadi dalam diri siswa akan lebih terbangun dengan penerapan metode berbasis proyek akan

meningkatkan rasa percaya diri, motivasi belajar, kemandirian dan keaktifan siswa. Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar adalah guru, siswa, kegiatan pembelajaran, metode pembelajaran dan motivasi belajar. Metode merupakan salah satu komponen yang ikut ambil bagian bagi keberhasilan pembelajaran. Metode dapat berfungsi sebagai suatu cara yang digunakan guru dalam menyampaikan materi pembelajaran. Melalui metode diharapkan dapat meningkatkan motivasi belajar siswa.

Pengolahan Makanan Indonesia merupakan mata pelajaran produktif yang menitikberatkan pada pengolahan dan penyajian hidangan sehingga dibutuhkan suatu metode yang cukup menarik serta mampu meningkatkan motivasi belajar siswa. Salah satu metode pembelajaran efektif yang dapat digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta adalah metode berbasis proyek. Penerapan dari metode berbasis proyek diawali dari sebuah perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Dalam pelaksanaan metode berbasis proyek mempunyai keunggulan untuk meningkatkan motivasi belajar siswa.



Gambar. 4 Kerangka Berfikir

Gambar kerangka berfikir di atas menjelaskan bahwa pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta kelas X UJB2 masih tergolong rendah. Selanjutnya peneliti berusaha untuk meningkatkan motivasi belajar siswa kelas X UJB2 dengan bekerjasama kepada guru bidang studi pengolahan makanan Indonesia menggunakan metode pembelajaran berbasis proyek yang di dalam pelaksanaannya terdapat unsur-unsur untuk meningkatkan motivasi belajar siswa.

E. Hipotesis Tindakan

Melihat latar belakang dan kerangka berfikir pelaksanaan proses belajar mengajar di SMK Sahid Surakarta yang masih menggunakan metode konvensional dan motivasi belajar siswa terbilang masih rendah. Motivasi belajar siswa dapat ditingkatkan dengan penerapan metode pembelajaran berbasis proyek.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian akan dilaksanakan di SMK Sahid untuk kelas X UJB2 dengan metode pembelajaran berbasis proyek. SMK Sahid Surakarta terletak di Jl Yosodipuro No. 87 Solo memiliki letak yang sangat strategis dan suasana kondusif yang mendukung dalam pelaksanaan proses kegiatan belajar mengajar.

Penelitian ini dilakukan pada semester genap tahun ajaran 2010/2011, yang dimulai bulan Februari sampai dengan bulan April.

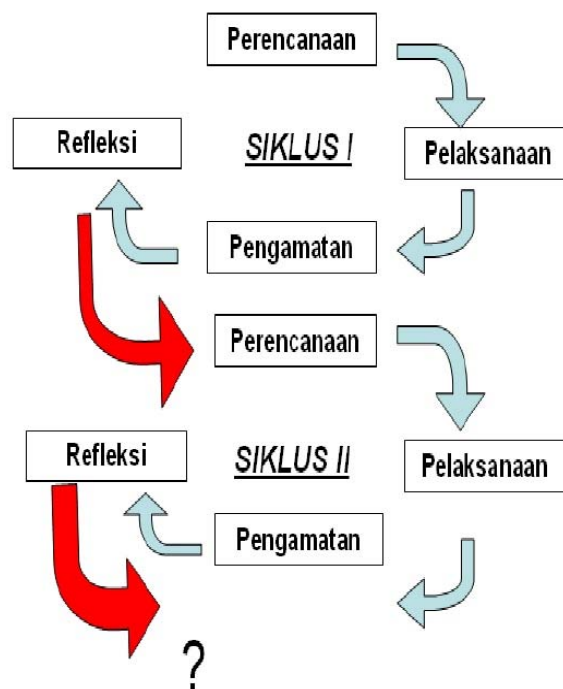
B. Jenis Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diajukan, lebih mengutamakan pada masalah proses pembelajaran dan motivasi belajar, maka penelitian ini dapat digolongkan dalam penelitian kuantitatif dan dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan penelitian tindakan kelas atau disebut dengan *classroom action research*.

Penelitian tindakan kelas adalah suatu penelitian praktis yang bertujuan untuk memperbaiki kekurangan-kekurangan dalam pembelajaran kelas, dengan cara melakukan tindakan-tindakan tertentu agar dapat memperbaiki atau meningkatkan praktik-praktik pembelajaran dikelas secara lebih profesional. Dalam pelaksanaannya guru dapat melakukan penelitian tindakan kelas secara

mandiri atau kolaborasi akan tetapi tidak boleh menghambat kegiatan utama sebagai guru dalam proses pembelajaran (Sukayati, 2002: 2).

MODEL PENELITIAN TINDAKAN KELAS



Gambar. 5

Siklus penelitian tindakan kelas menurut Kemmis dan Mc. Taggart
Sumber: Suharsimi Arikunto (2008: 16).

C. Subjek dan Obyek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah kelas X program keahlian Usaha Jasa Boga 2 yang terdiri dari 30 siswa. Data tentang motivasi belajar Pengolahan Makanan Indonesia diperoleh berdasarkan data observasi.

Obyek dalam penelitian ini adalah metode berbasis proyek dan motivasi belajar siswa UJB2 di SMK Sahid Surakarta.

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Menentukan variabel adalah suatu yang sangat penting dalam proses penelitian. Variabel penelitian inilah yang akan menjadi perhatian selama penelitian berlangsung dan penyusunan laporan. Menurut Suharsimi Arikunto (2006: 118) “variabel adalah obyek penelitian, atau apa yang menjadi titik penelitian suatu penelitian”.

Sesuai dengan pendapat di atas yang menjadi variabel penelitian utama adalah motivasi belajar dan metode pembelajaran berbasis proyek.

1. Motivasi belajar adalah keseluruhan daya gerak psikis yang ada didalam diri siswa yang dapat menimbulkan kegiatan belajar, menjamin kelangsungan kegiatan belajar dan memberi arah kepada kegiatan itu demi mencapai suatu tujuan. Motivasi belajar ditandai dengan beberapa perilaku dalam diri siswa diantaranya tekun menghadapi tugas, tidak mudah putus asa, menunjukkan minat terhadap masalah yang belum diketahui, senang mencari dan memecahkan masalah dll.

2. Pembelajaran berbasis proyek adalah metode pembelajaran yang memberikan pengalaman terhadap siswa dengan memberikan suatu masalah atau proyek yang dipecahkan secara berkelompok, adapun tahapannya yaitu tahap perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi ketiga tahap itu merupakan satu kesatuan yang saling menunjang dan berhubungan dalam usaha mencapai tujuan pembelajaran proyek secara optimal.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan dokumentasi. Berdasarkan hal tersebut, teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan peneliti selama proses pelaksanaan pembelajaran dengan metode berbasis proyek, dalam penelitian ini menggunakan lembar observasi yang telah dipersiapkan. Observasi dilakukan oleh peneliti yang dibantu oleh 2 orang pengamat untuk mengetahui tahapan dari penerapan metode pembelajaran berbasis proyek dan peningkatan motivasi belajar siswa. Adapun kriteria keberhasilan tindakan adalah siswa lebih tekun menghadapi tugas yang diberikan oleh guru (aspek ketekunan), memperhatikan setiap kegiatan pembelajaran (aspek perhatian), adanya kemauan untuk belajar (aspek kemauan) dan semangat dalam mengikuti dalam pelajaran (aspek minat).

2. Dokumentasi

Data yang diperoleh dari dokumentasi berupa foto-foto yang memberikan gambaran secara kongkret mengenai aktivitas siswa selama mengikuti proses pembelajaran.

F. Instrumen Penelitian dan Sumber Data

1. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat bantu atau fasilitas pada waktu peneliti menggunakan suatu metode pengumpulan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik. Instrumen penelitian ini untuk mengungkap tentang motivasi belajar, metode mengajar guru, dengan menggunakan observasi dan dokumentasi dalam pengumpulan data.

a. Observasi

Observasi dilakukan oleh penelitian selama proses pelaksanaan pembelajaran dan aktivitas siswa serta guru. Observasi bertujuan untuk mengetahui proses mengajar dengan menggunakan metode berbasis proyek. Selain itu untuk mengetahui peningkatan motivasi belajar siswa yang dibagi menjadi empat aspek yaitu ketekunan, perhatian, kemauan dan minat.

Tabel 2. Kisi-kisi Observasi Motivasi Belajar Siswa

No	Aspek yang Diamati	Kriteria (+)	Frekuensi siswa (+)	Kriteria (-)	Frekuensi siswa (-)
1.	Ketekunan	a. Tekun menghadapi tugas-tugas yang diberikan oleh guru.		a. Tidak mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru jika tidak dikumpulkan.	
		b. Ulet dalam menghadapi kesulitan/ masalah yang ada dalam pembelajaran PMI.		b. Mudah putus asa dalam menghadapi kesulitan dalam PMI.	
		c. Mengumpulkan tugas dengan tepat waktu.		c. Tidak mengumpulkan tugas sesuai dengan jangka waktu yang ditentukan.	
		d. Berusaha mencari dan memecahkan masalah selama proses pembelajaran PMI secara kelompok.		d. Tidak ikut berpartisipasi dalam diskusi kelompok.	
2	Perhatian	a. Siswa melakukan tertib kerja dengan baik		a. Siswa tidak melakukan tertib kerja sesuai dengan aturan.	
		b. Memperhatikan guru ketika mengajar.		b. Tidak memperhatikan atau bicara sendiri ketika guru mengajar.	
		c. Fokus terhadap materi yang sedang dipelajari.		c. Mempelajari atau mengerjakan PR mata pelajaran yang lain.	
3.	Kemauan	a. Tidak membolos ketika pelajaran berlangsung.		a. Sering tidak masuk pelajaran PMI tanpa keterangan atau sering ijin keluar kelas.	

Lanjutan Tabel 2. Kisi-kisi Observasi Motivasi Belajar Siswa

No	Aspek yang Diamati	Kriteria (+)	Frekuensi siswa (+)	Kriteria (-)	Frekuensi siswa (-)
3.	Kemauan	b. Menggunakan waktu sebaik-baiknya ketika praktik .		b. Tidak bisa menyelesaikan praktik dengan tepat waktu.	
		c. Berusaha menghasilkan produk yang sesuai dengan standar resep yang diberikan oleh guru.		c. Produk yang dihasilkan tidak maksimal atau tidak memenuhi kriteria.	
		d. Memiliki keinginan untuk berprestasi dalam mata pelajaran PMI dengan memperoleh nilai yang bagus.		d. Nilai yang diperoleh tidak memenuhi standar kompetensi.	
		e. Aktif selama pembelajaran berlangsung		e. Pasif selama pembelajaran berlangsung.	
4.	Minat	a. Semangat dalam mengikuti pelajaran PMI		a. Malas dan tidak serius dalam mengikuti pelajaran PMI	
		b. Mencari informasi terbaru yang ada kaitannya dengan materi PMI dan mempunyai wawasan yang cukup luas		b. Wawasan yang dimiliki kurang sehingga jika Tanya tidak bisa menjawab.	

Lanjutan Tabel 2. Kisi-kisi Observasi Motivasi Belajar Siswa

No	Aspek yang Diamati	Kriteria (+)	Frekuensi siswa (+)	Kriteria (-)	Frekuensi siswa (-)
4	Minat	c. Datang tepat waktu dalam mengikuti pelajaran PMI		c. Datang terlambat dalam mengikuti pelajaran PMI	
		d. Mempunyai kreativitas yang tinggi sewaktu praktik sehingga produk yang dihasilkan menarik		d. Kurangnya kreativitas dan produk yang dihasilkan kurang menarik.	

Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Observasi Metode Pembelajaran Berbasis Proyek

No	Aspek yang diamati		Ya	Tidak
	Kegiatan Guru	kegiatan siswa		
1.	Kegiatan awal : a. Guru mengucapkan salam. b. Berdo'a. c. Guru melakukan Presensi. d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. e. Guru melakukan apersepsi sebelum mulai praktik.	Kegiatan awal: a. Siswa menjawab. b. Berdo'a. c. Siswa mendengarkan dan menjawab. d. Siswa mendengarkan. e. Mendengarkan dan bertanya.		

**Lanjutan Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Observasi
Metode Pembelajaran Berbasis Proyek**

No	Aspek yang diamati		Ya	Tidak
	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa		
2.	Kegiatan inti: 1) Perencanaan a) Guru menjelaskan pekerjaan yang harus dikerjakan oleh siswa secara rinci. b) Guru membagi kelompok dengan menganalisis karakteristik siswa dan skill yang dimiliki. c) Merumuskan strategi pembelajaran dengan cara menjelaskan kepada siswa urutan prosedural langkah kerja pada masing-masing pekerjaan. d) Guru membagi <i>Job Sheet</i> . e) Guru menjelaskan hal-hal yang akan dinilai 2) Pelaksanaan a) Guru mengecek perlengkapan bahan dan alat yang digunakan untuk praktik disetiap kelompok. b) Guru menjelaskan proyek yang akan dikerjakan oleh siswa sesuai dengan jobs sheet sampai siswa mengerti. c) Guru mulai memantau pekerjaan siswa dan memberikan bimbingan pada semua siswa jika mengalami kesalahan.	Kegiatan inti: 1) Perencanaan a) Siswa mendengarkan dan bertanya jika ada yang tidak jelas. b) Siswa mendengarkan dan mulai berkumpul dengan kelompoknya. c) Mendengarkan penjelasan guru dan bertanya. d) Siswa memperhatikan. e) Mendengarkan dan memperhatikan 2) Pelaksanaan a) Siswa memperhatikan. b) Siswa memperhatikan dan bertanya jika kurang jelas. c) Siswa mengerjakan proyek dan dapat menjalankan aturan sebagai berikut:		

**Lanjutan Tabel 3. Kisi-kisi Instrument Observasi
Metode Berbasis Proyek**

No.	Aspek yang diamati		Ya	Tidak
	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa		
		(1) Siswa bekerja sesuai dengan rencana kerja. (2) Siswa telah mematuhi rencana kerja. (3) Siswa telah menggunakan bahan dan alat sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya. (4) Masing-masing anggota kelompok telah saling bekerjasama dalam mengerjakan tugas. (5) Siswa menunjukkan motivasi kerja yang tinggi.		
3.	Evaluasi a. Guru menilai dengan menggunakan kolom penilain yang telah disepakati. b. Menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama. c. Guru menanyakan kendala-kendala dalam jalannya pembelajaran. d. Guru mengecek kebersihan area kerja dan peralatan yang digunakan pada setiap kelompok. e. Do'a penutup.	Evaluasi : a. Siswa menyajikan hasil produk. b. Menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama. c. Siswa menjawab dan mengemukakan pendapatnya. d. Siswa kerkemas: mencuci peralatan, mengembalikan peralatan dan pel lantai. e. Do' a penutup		

3. Sumber Data

Adapun jenis sumber data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

- a. Narasumber atau informan yang terdiri dari pihak-pihak baik perorangan maupun instansi (lembaga) yang terkait dalam penelitian, terdiri dari:
 - 1) Guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.
 - 2) Siswa kelas X UJB2 SMK Sahid.
- b. Data yang diperoleh dari siswa mengenai aktivitas dan motivasi belajar siswa SMK Sahid Surakarta.

G. Prosedur Penelitian

E. Mulyasa (2009: 109) menggambarkan bahwa penelitian tindakan kelas dilaksanakan melalui beberapa siklus dan masing-masing siklus terdiri dari empat tahap. Adapun tahap-tahap tersebut meliputi:

1. Menyusun Rancangan Tindakan (*Planning*)

- a. Peneliti melakukan pra penelitian yang meliputi observasi ke sekolah untuk mengetahui kesiadaan pihak sekolah untuk dijadikan tempat penelitian dan memperoleh informasi baik keadaan fisik dan proses belajar mengajar pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.
- b. Peneliti mempersiapkan masalah yang akan disajikan (sesuai dengan materi yang telah disepakati bersama kolaborator).
- c. Menyusun Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran dengan pertimbangan dari dosen pembimbing dan guru yang bersangkutan.

- d. Peneliti mempersiapkan pertanyaan dan tugas beserta sumber-sumber yang bisa digunakan untuk mengiringi siswa ke arah pemecahan masalah.
- e. Menyiapkan senario pembelajaran untuk melaksanakan tindakan dengan metode pembelajaran berbasis proyek.
- f. Menyusun format catatan kejadian atau harian selama pembelajaran untuk dokumentasi.

2. Pelaksanaan Tindakan (*Action*)

Pelaksanaan tindakan tebagi menjadi beberapa siklus. Setiap siklus terdiri dari dua kali pertemuan.

a. Siklus I

Siklus pertama pembelajaran dilakukan dengan menggunakan motode pembelajaran berbasis proyek tahap pertama. Adapun tahapan pada siklus pertama ini yang dilakukan oleh peneliti adalah sebagai berikut:

- 1) Peneliti menentukan materi pembelajaran yang tepat untuk digunakan sebagai bahan dalam metode pembelajaran berbasis proyek.
- 2) Selanjutnya dimulailah pelaksanaan tindakan dengan penerapan metode berbasis proyek sebagai berikut:

Tabel 4. Kegiatan Pembelajaran Pertemuan Pertama

No	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa	Alokasi waktu
1.	Kegiatan awal a. Salam b. Doa c. Presensi d. Perkenalan e. Menyampaikan tujuan pembelajaran. f. Apersepsi	Kegiatan awal Siswa mendengarkan dan bertanya	15 menit
2.	Kegiatan inti: 1. Perencanaan: a. Guru menjelaskan pekerjaan kepada siswa. b. Pembagian kelompok. c. Merumuskan strategi pembelajaran dengan cara menjelaskan prosedural langkah kerja. d. Pembagian lembar kerja/ proyek e. Membuat kesepakatan penilaian dengan siswa. 2. Pelaksanaan: a. Guru menjelaskan proyek yang harus dikerjakan oleh siswa. b. Guru memantau jalanya diskusi. c. Guru memerintahkan kepada siswa untuk mengumpulkan proyek.	Kegiatan inti: 1. Perencanaan a. Siswa mendengarkan dan bertanya jika ada hal yang tidak jelas. b. Siswa memperhatikan dan mulai berkumpul dengan kelompoknya. c. Siswa memperhatikan penjelasan guru dan bertanya jika ada yang kurang jelas. d. Siswa memperhatikan. e. Siswa mendengarkan dan memperhatikan 2. Pelaksanaan: a. Siswa memperhatikan. b. Siswa memperhatikan dan bertanya jika tidak jelas. c. Siswa mengerjakan proyek berupa praktik Pengolahan Makanan Indonesia.	90 menit

Lanjutan Tabel 4. Kegiatan Pembelajaran Pertemuan Pertama

No	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa	Alokasi waktu
3	Evaluasi: a. Guru membahas satu persatu proyek yang dikerjakan oleh siswa. b. Guru komentar dan penjelasan yang lebih detail dari jawaban-jawaban siswa yang kurang pas. c. Guru menyimpulkan secara garis besar dari hasil diskusi bersama dan memberikan pertanyaan ulang kepada siswa. d. Guru memberikan penilaian hasil jawaban dan hasil diskusi. e. Do'a dan salam	Evaluasi: a. Siswa memperhatikan dan mengomentari jawaban dari kelompok lain. b. Siswa memperhatikan. c. Siswa memperhatikan dan menjawab pertanyaan dari guru. d. Siswa memperhatikan. e. Do'a dan salam.	

3. Observasi Pengamatan (*Observing*)

Observasi pengamatan dilakukan berdasarkan format atau lembar observasi yang telah dibuat sebelumnya. Pengamatan ini difokuskan kepada:

- a) Pengamatan terhadap siswa dalam proses belajar.
- b) Pengamatan terhadap peningkatan motivasi belajar siswa.
- c) Pengamatan guru terhadap menerapkan metode pembelajaran.

Selama pembelajaran berlangsung, peneliti dan pengamat melakukan pengamatan terhadap aktivitas siswa dan guru serta hambatan ataupun permasalahan yang mungkin terjadi.

4. Refleksi (*Reflecting*)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti dan kolaborator, kemudian dilakukan evaluasi mengenai motivasi belajar siswa. Berdasarkan hasil evaluasi ini, akan diketahui tingkat keberhasilan penerapan metode pembelajaran berbasis proyek dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Proses evaluasi ini akan menentukan permasalahan-permasalahan baru. Permasalahan yang muncul itulah yang nantinya akan dijadikan pedoman untuk melakukan perencanaan ulang sebagai penyempurnaan tindakan selanjutnya agar dapat mencapai hasil maksimal.

H. Validitas Instrumen

Pengertian validasi menurut Suharsimi Arikunto (2008: 160) yaitu “suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan dan kesahihan sesuatu instrumen”. Suatu instrumen dikatakan valid apabila dapat mengungkap data dari variabel yang diteliti secara tepat. Sugiyono (2007: 125) menyebutkan “valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang khusus diukur”.

Validasi instrumen pada penelitian ini menggunakan dua teknik validasi, yaitu validasi isi dan validasi kontrak. Pengujian validasi isi dilakukan dengan membandingkan antara isi dengan materi pelajaran yang akan diajarkan yang telah tercantum dalam Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar. Selanjutnya

intrumen yang telah disusun, kembali diujikan dengan teknik validasi kontrak melalui penilain ahli (*expert judgement*). Dalam hal peneliti menggunakan dua orang ahli, yaitu dosen pendidikan teknik boga (Sugiyono, 2007: 130).

I. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil catatan lapangan dengan cara mengorganisasikan data dan menjabarkan ke dalam unit-unit, menggunakan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain (Sugiyono, 2007: 333). Jadi analisis data adalah proses mengolah data yang diperoleh dari hasil pengumpulan data, walaupun data yang telah dikumpulkan oleh seorang peneliti lengkap dan valid, apabila peneliti tidak mampu menganalisisnya, maka datanya tidak akan memiliki nilai ilmiah.

Dalam penelitian ini terdapat dua bentuk analisis, analisis kuantitatif dan analisis deskriptif.

J. Kriteria Keberhasilan

Kriteria merupakan tindakan patokan untuk menentukan keberhasilan suatu kegiatan atau program. Suatu program dikatakan berhasil apabila mampu mencapai kriteria yang telah ditentukan dan gagal apabila tidak mampu melampaui kriteria yang telah ditentukan. Oleh karena itu setiap evaluasi terhadap suatu program membutuhkan suatu kriteria.

Keberhasilan suatu tindakan biasanya didasarkan pada sebuah standar (normal) yang harus dipenuhi. Penelitian tindakan kelas keberhasilannya dapat ditandai dengan pembahasan kearah perbaikan, baik terkait dengan guru maupun siswa. Keberhasilan suatu penelitian tindakan yaitu dengan membandingkan hasil sebelum diberi tindakan dengan hasil sesudah diberi tindakan.

Sebagai acuan untuk pertimbangan dan memberikan makna terhadap apa yang telah dicapai sesudah tindakan. Dalam penelitian tindakan kelas ini akan digunakan kriteria normatif, yaitu dengan membandingkan hasil sebelum tindakan dengan sesudah tindakan. Kriteria yang dimaksud adalah apabila keadaan sesudah tindakan menunjukkan siswa keadaan lebih baik dari sebelum tindakan maka dikatakan bahwa tindakan tersebut berhasil.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Ahmadi & Supriyono Widodo. (1990). *Psikologi Belajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Darsono, Max. (2000). *Belajar dan Pembelajaran*. Semarang: CV. IKIP Semarang Press.
- Depdiknas. (2008). *Seri Bahan Bimbingan Teknis Implementasi Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) Direktorat Pembinaan SMK, Dirjen Pendidikan Dasar Menengah*. Jakarta: Depdiknas
- Depdiknas. (2003). *Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDISNAS)*. Jakarta: Depdiknas.
- Devies, Ivor K. (1991). *Instructional Teachnique*. New York McCrow-Book Com-Pany.
- Elida Prayitno. (1995). *Pendekatan dalam Pembelajaran*. Bandung: CV Remadja Karya.
- E. Mulyasa. (2009). *Kurikulum Berbasis Kompetensi: Konsep, Karakteristik, dan Implementasi*. Bandung.
- Hamzah B. Uno. (2007). *Orientasi Dalam Psikologi Pembelajaran*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- _____. (2006). *Orientasi Dalam Psikologi Pembelajaran*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Hutabarata, EP. (1995). *Cara Belajar Pedoman Praktis Untuk Belajar Secara Efisien dan Efektif Pegangan Bagi Siapa Saja Yang Benar Di Perguruan Tinggi*. Jakarta: PT. BPK Gunung Mulia.
- Isjno dan Mohd. Arif Ismail. (2008). *Model-Model Pembelajaran Mutakhir*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar.
- Kurt Bauer dkk. (1997). *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Depdiknas .Percetakan Buku Sekolah.
- Made Wena. (2009). *Strategi Pembelajaran Inovatif Kontemporer*. Jakarta. Bumi Aksara.

- Mappa, Samsyu. (1994). *Teori Belajar Orang Dewasa*. Jakarta: Depatemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta. Adicita Karya Nusa.
- Moeslichatoen. (2004). *Metode Pengajaran Di Taman Kanak-Kanak*. Jakarta. PT Rineka Cipta.
- Moh. Uzer Usman. (2006). *Menjadi Guru Profesional*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Mujiono. (2003). *Pengembangan Pembelajaran Metode Proyek dalam Matakuliah Praktik Kerja Batu dan Beton Guna Meningkatkan Keterampilan Kerja Mahasiswa S1 Pendidikan Teknik Bagunan (PTB) Fakultas Teknik (FT) Universitas Negeri Malang*. Malang: Proyek Due-Like FT-UM.
- Nana Sudjana dan Ahmad Riva' I. (2001). *Media Pengajaran*. Bandung. Sinar Baru. Algesindo.
- Nur M. Ibrahim, Muslimin. (2000). *Pengajaran Berdasarkan Masalah*. Unipres. Surabaya.
- Nur Muslimah. (2006). *Peningkatan Kerjasama Siswa Melalui Metode Proyek di TK ABA Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Oemar Hamalik. (2004). *Pendidikan Guru Berdasarkan Pendekatan Kompetensi*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- _____. (2003). *Media Pendidikan*. Jakarta: PT Citra Aditya Abadi.
- Sardiman, A.M. (2006). *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- SC. Utami Munandar. (1990). *Memupuk Bakat dan Kreativitas Siswa Sekolah Menengah- Petunjuk Bagi Guru dan Orang Tua*. Jakarta: Gramedia.
- Sugiyono. (2007). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto, Suhardjono, Supardi. (2008). *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Bumi Aksara

Suharsimi Arikunto, Suhardjono & Supardi. (2006). *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Bumi Aksara.

Sukayati. (2002). *Penelitian Tindakan Kelas*: Yogyakarta: PPPG.

Trianto. (2009). *Mendesain Model Pembelajaran Inovatif Progresif*. Jakarta: Kencana Prenanda Media Group.

Unto, S dan Charist, M. (2006). *Pengembangan Bahan Ajar Matakuliah Praktik Batu I dengan Metode Pembelajaran Berbasis Proyek untuk Meningkatkan Hasil Belajar Mahasiswa D3 Teknik Sipil Politeknik Negeri Malang*. Malang: Proyek TPSDP Politeknik Negeri Malang.

Wingkel. W. S. (1991). *Psikologi Pengajaran*. Jakarta: PT Grasindo.

Yudipurnawan. www.Google.com/metode *Pembelajaran Berbasis Proyek*. diakses pada 5 Oktober 2010.

Yudipurnawan. www.Google.com/ciri-ciri *Pembelajaran Berbasis Proyek*. diakses pada 5 Oktober 2010.

LAMP IRAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id

30/07/2010 7:44:20



Certificate No. QSC 00592

Nomor : 3775/H34.15/PL/2010

06 Oktober 2010

Hal : Permohonan Ijin Observasi/Survey

Yth. Kepala SMK Sahid Surakarta
Jl. Yosodipuro 87
Surakarta

Dalam rangka pelaksanaan Mata Kuliah Tugas Akhir Skripsi, kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin Observasi/Survey dengan fokus permasalahan "**Upaya Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Melalui Pendekatan Berbasis Proyek pada Mata Pelajaran PMI Di SMK Sahid Surakarta**", bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Program Studi
1.	Endah Purnamasari	08511242011	Pend. Teknik Boga - S1

Demikian permohonan kami, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,

u.b. Pembantu Dekan I,



Dr. Sudji Munadi
NIP 19530310 197803 1 003

Tembusan:

1. Ketua Jurusan ybs.;
2. Ketua Program Studi ybs.



YAYASAN KESEJAHTERAAN, PENDIDIKAN DAN SOSIAL SAHID JAYA
CABANG SURAKARTA

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID (SMK - SAHID)
STATUS : TERAKREDITASI

KOMPETENSI KEAHLIAN : USAHA PERJALANAN WISATA, AKOMODASI PERHOTELAN, USAHA JASA BOGA & GARME
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo 57131 Telp. (0271) 716919, 713455, Fax. (0271) 729261 e-mail:smksahid@yahoo.co.id

SURAT KETERANGAN

No. 297/SMK-S/VII/2011

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Marwahyudi, S.Pd, M.T
Jabatan : Kepala SMK Sahid
Alamat : Jl. Yosodipuro 87, Surakarta

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Endah Purnamasari
NIM : 08511242011
Jabatan : Mahasiswa Fakultas Teknik
Program Studi Teknik Boga
Universitas Negeri Yogyakarta

Yang bersangkutan telah melakukan penelitian di SMK Sahid Surakarta periode Februari – April 2011.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.



Surakarta, 2 Juli 2011

Kepala SMK Sahid

Marwahyudi, S.Pd, M.T



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Karangmalang Yogyakarta 55281 Telepon 586168, Pesawat 217, 218, 219

SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN

Lamp : 1 bendel instrumen

Hal : Permohonan validasi instrumen

Kepada Yth,

Ibu Purwanti Tjahyaningsih, M. Pd

di Yogyakarta

Dengan Hormat,

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Endah Purnamasari

NIM : 08511242011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Memohon kesediaan Ibu untuk melakukan validasi instrumen yang saya gunakan untuk penelitian skripsi yang berjudul **"Upaya Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Melalui Penerapan Metode Berbasis Proyek Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta"** yang sudah dibaca dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan.

Atas perhatian dan kesediaan Ibu, saya sampaikan terimakasih.

Yogyakarta, 17 Februari 2011

Dosen Pembimbing

Peneliti

Kokom Komariah, M. Pd

Endah Purnamasari

NIP. 19600808 198403 2 002

NIM. 08511242011



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Karangmalang Yogyakarta 55281 Telepon 586168, Pesawat 217, 218, 219

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Purwanti Tjahyaningsih, M. Pd

NIP : 19490805 197803 2 001

Jabatan : Dosen Pendidikan Teknik Boga

Telah membaca instrumen dari peneliti untuk **Ahli Pembelajaran dan Materi** yang berjudul **"Upaya Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Melalui Penerapan Metode Berbasis Proyek Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta"**.

oleh peneliti:

Nama : Endah Purnamasari

NIM : 08511242011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Setelah membaca, memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir instrumen penelitian menyatakan bahwa validitas isi dan validitas konstruk: valid / tidak valid *), maka masukan untuk peneliti adalah seperti yang tercantum dalam lampiran.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan semestinya.

Yogyakarta, februari 2011

Ahli

Purwanti Tjahyaningsih, M. Pd

NIP. 19490805 197803 2 001

*) Coret yang tidak perlu

Lembar Observasi Peningkatan Motivasi Belajar

Nama Guru : Sri Purwaningsih **Hari/ Tanggal** : sabtu/
Kelas/ Semester : IUJB2/Genap **Siklus** :
Kompetensi dasar : Mengolah Salad (gado-gado, urap, rujak)

No	Aspek Yang Diamati	Kriteria (+)	Frekuensi siswa (+)	Kriteria (-)	Frekuensi siswa (-)
1.	Ketekunan	e. Tekun menghadapi tugas-tugas yang diberikan oleh guru.		e. Tidak mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru jika tidak dikumpulkan.	
		f. Ulet dalam menghadapi kesulitan/ masalah yang ada dalam pembelajaran PMI.		f. Mudah putus asa dalam menghadapi kesulitan dalam PMI.	
		g. Mengumpulkan tugas dengan tepat waktu.		g. Tidak mengumpulkan tugas sesuai dengan jangka waktu yang ditentukan.	
		h. Berusaha mencari dan memecahkan masalah selama proses pembelajaran PMI secara kelompok.		h. Tidak pernah ikut berpartisipasi dalam diskusi kelompok.	
2	Perhatian	d. Siswa melakukan tertib kerja dengan baik		d. Siswa tidak melakukan tertertib kerja sesuai dengan	

				aturan.	
		e. Memperhatikan guru ketika mengajar.		e. Tidak memperhatikan atau bicara sendiri ketika guru mengajar.	
		f. Fokus terhadap materi yang sedang dipelajari.		f. Mempelajari atau mengerjakan PR mata pelajaran yang lain.	
3.	Kemauan	b. Tidak membolos ketika pelajaran berlangsung.		f. Sering tidak masuk sekolah atau sering ijin keluar kelas.	
		g. Menggunakan waktu sebaik-baiknya ketika praktik.		b. Tidak bisa menyelesaikan praktik dengan tepat waktu.	
		h. Berusaha menghasilkan produk yang sesuai dengan standar.		c. Produk yang dihasilkan tidak maksimal.	
		g. Memiliki keinginan untuk berprestasi dalam mata pelajaran PMI dengan nilai yang bagus.		i. Nilai yang diperoleh tidak memenuhi standar kompetensi.	
		a. Aktif selama pembelajaran berlangsung.		a. Pasif selama pembelajaran berlangsung.	
4.	Minat	a. Semangat dalam mengikuti pelajaran PMI.		a. Malas dan tidak serius dalam mengikuti pelajaran PMI.	
		b. Mencari informasi terbaru yang ada kaitannya dengan materi PMI dan mempunyai wawasan yang cukup luas.		b. Wawasan yang dimiliki kurang sehingga jika ditanya tidak bisa menjawab.	
		c. Disiplin dalam mengikuti pelajaran		c. Datang terlambat dan tidak memakai baju	

		PMI.		kerja secara lengkap.	
		d. Mempunyai kreatifitas yang tinggi sewaktu praktik segingga produk yang dihasilkan menarik.		d. Kurangnya kreatifitas dan produk yang dihasilkan kurang menarik.	

Lembar Observasi Keterlaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan Metode Berbasis Proyek

Nama Guru : Sri Purnaningsih Hari/ Tanggal : Sabtu/
26-03-2011

Kelas/ Semester : I UJB2/ Genap Siklus / Pertemuan : II/ 2

Kompetensi Dasar: Mengolah Salad (gado-gado, urap, rujak)

No	Aspek yang Diamati		Ya	Tidak	Ket
	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa			
1	Kegiatan Awal	Kegiatan Awal			
	a. Guru mengucapkan salam.	a. Siswa menjawab salam.	√		
	b. Berdo'a sebelum praktik	b. Berdo'a sebelum praktik.		√	
	c. Guru melakukan presensi	c. Siswa memperhatikan dan menjawab.	√		
	d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	d. Siswa memperhatikan.		√	
	e. Guru melakukan apersepsi	e. Siswa memperhatikan.	√		
2	Kegiatan inti:	Kegiatan Inti:			
	1. Perencanaan	1. Perencanaan			
	a. Guru menjelaskan pekerjaan yang dikerjakan oleh siswa secara rinci.	a. Siswa memperhatikan dan bertanya jika ada yang kurang jelas.	√		
	b. Guru membagi kelompok dengan menganalisis karakteristik siswa dan <i>skill</i> yang dimiliki.	b. Siswa memperhatikan dan mulai berkumpul dengan kelompoknya.		√	Kelompok disesuaikan dengan kelompok yang sudah ada.

	c. Merumuskan strategi pembelajaran dengan cara menjelaskan kepada siswa urutan prosedural langkah kerja pada masing-masing pekerjaan.	c. Memperhatikan dan bertanya jika ada hal yang kurang jelas.	√		
	d. Guru membagi <i>job sheet</i>	d. Siswa memperhatikan.	√		
	e. Guru menjelaskan hal-hal yang akan dinilai.	e. Siswa mendengarkan dan memperhatikan.		√	
3	Pelaksanaan:	Pelaksanaan:			
	a. Guru mengecek perlengkapan bahan dan alat yang digunakan untuk praktik disetiap kelompok.	a. Siswa memperhatikan.	√		
	b. Guru menjelaskan proyek yang akan dikerjakan oleh siswa sesuai dengan <i>job sheet</i> sampai siswa paham.	b. Siswa memperhatikan dan bertanya jika kurang jelas.	√		
	c. Guru mulai memantau pekerjaan siswa dan memberikan bimbingan pada semua siswa jika ada kesalahan	c. Siswa mengerjakan proyek dan dapat menjalankan aturan sebagai berikut: 1) Siswa bekerja sesuai dengan rencana kerja. 2) Siswa telah mematuhi rencana kerja. 3) Siswa telah menggunakan bahan dan alat sesuai dengan kebutuhan. 4) Masing-masing anggota kelompok telah saling bekerjasama dalam mengerjakan tugas. 5) Siswa menunjukkan motivasi kerja tinggi.	√ √ √ √		

			√		
			√		
3	Evaluasi :	Evaluasi :			
	a. Guru menilai dengan menggunakan kolom penilai yang telah disepakati.	a.Siswa menyajikan hasil produk.	√		
	b. Menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama.	b.Menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama.	√		
	c. Guru menanyakan kendala-kendala dalam jalanya pembelajaran.	c.Siswa mengemukakan pendapatnya.		√	
	d. Guru mengecek kebersihan area kerja dan peralatan yang digunakan pada setiap kelompok.	d.Siswa berkemas: mencuci peralatan, mengembalikan peralatan dan pel lantai.	√		
	e. Do'a penutup	e.Do'a penutup	√		

Surakarta, 26
Maret 2011
Pengamat,

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

TAHUN PELAJARAN 2010/2011

Satuan Pendidikan	: SMK SAHID SURAKARTA
Program Studi Keahlian	: Unit Jasa Boga (UJB)
Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: X/ Genap
Standar Kompetensi	: Mengolah Masakan Indonesia
Kompetensi Dasar	: Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak)
Pertemuan	: I (pertama)
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit (1 x pertemuan)

=====

I. Nilai Pendidikan Karakter Bangsa :

- a. Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajari, dilihat dan didengar.
- b. Tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.
- c. Berfikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki.
- d. Perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya mampu menjalin hubungan dengan orang lain dalam melaksanakan tindakan, dan pekerjaan.

II. Indikator :

- a. Menjelaskan pengertian salad.

- b. Menjelaskan komposisi salad.
- c. Menjelaskan kualitas salad.
- d. Menjelaskan jenis-jenis salad.
- e. Menjelaskan fungsi salad dalam menu.
- f. Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan salad.
- g. Menjelaskan syarat-syarat pembuatan salad.
- h. Menjelaskan garnish dalam salad.
- i. Menjelaskan kriteria hasil salad.
- j. Menjelaskan penanganan setelah pengolahan salad.
- k. Menjelaskan permasalahan yang timbul dalam pengolahan salad.
- l. Menjelaskan macam-macam jenis saos.

III. Tujuan Pembelajaran :

Setelah pembelajaran selesai peserta didik dapat:

- a. Menjelaskan pengertian salad.
- b. Menjelaskan komposisi salad.
- c. Menjelaskan kualitas salad.
- d. Menjelaskan jenis-jenis salad.
- e. Menjelaskan fungsi salad dalam menu.
- f. Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan salad.
- g. Menjelaskan syarat-syarat pembuatan salad.
- h. Menjelaskan garnish dalam salad.
- i. Menjelaskan kriteria hasil salad.

- j. Menjelaskan penanganan setelah pengolahan salad.
- k. Menjelaskan permasalahan yang timbul dalam pengolahan salad.
- l. Menjelaskan macam-macam jenis saos.

IV. Materi Ajar (terlampir) :

- a. Pengertian salad.
- b. Komposisi salad.
- c. Kualitas salad.
- d. Jenis-jenis salad.
- e. Fungsi salad dalam menu.
- f. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan salad.
- g. Syarat-syarat pembuatan salad.
- h. Garnish dalam salad.
- i. Kriteria hasil salad.
- j. Penanganan setelah pengolahan salad.
- k. Permasalahan yang timbul dalam pengolahan salad.
- l. Macam-macam jenis saos.

V. Metode Pembelajaran

- a. Berbasis Proyek

VI. Kegiatan Belajar Mengajar

No	Kegiatan guru	Kegiatan Siswa	Alokasi Waktu
1.	Kegiatan awal <ol style="list-style-type: none"> Salam Perkenalan Do'a Prensensi Menyampaikan indikator pembelajaran Apersepsi . 	Kegiatan awal: <ol style="list-style-type: none"> Siswa menjawab Tanya jawab Do'a Siswa mendengarkan dan menjawab Siswa memperhatikan Siswa meperhatikan. 	15 menit
2.	Kegiatan inti: <ol style="list-style-type: none"> Tahap perencanaan pembelajaran proyek: <ol style="list-style-type: none"> Guru menjelaskan materi tentang salad. Guru membagi kelompok dengan menganalisis karakteristik siswa dan <i>skill</i> yang dimiliki untuk saling melengkapi kekurangan-kekurangan yang ada. Guru menyuruh siswa untuk menempatkan diri dengan kelompok yang telah dibagi. Pembagian <i>Job Sheet</i> Guru menerangkan hal-hal yang akan dinilai Tahap Pelaksanaan: <ol style="list-style-type: none"> Guru menjelaskan proyek yang harus dikerjakan siswa didalam <i>job sheet</i>. Guru mulai memantau jalannya 	Kegiatan Inti: <ol style="list-style-type: none"> Tahap perencanaan pembelajaran: <ol style="list-style-type: none"> Siswa memperhatikan dan mendengarkan. Siswa memperhatikan. Siswa mulai menempatkan diri dengan kelompok masing-masing. Siswa memperhatikan Siswa memperhatikan Tahap Pelaksanaan: <ol style="list-style-type: none"> Siswa memperhatikan dan bertanya jika ada hal yang masih kurang 	85 menit

	<p>diskusi.</p> <p>c. Guru memerintahkan kepada siswa untuk mengumpulkan <i>job sheet</i>.</p> <p>3. Tahap Evaluasi :</p> <p>a. Guru membahas satu persatu proyek yang dikerjakan oleh siswa.</p> <p>b. Guru memberikan komentar dan penjelasan yang lebih mendetail dari jawaban-jawaban siswa yang kurang pas.</p> <p>c. Guru menyimpulkan secara garis besar dari hasil diskusi bersama dan memberikan pertanyaan ulang kepada siswa.</p> <p>d. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam resep salad.</p> <p>e. Guru memberikan penilan hasil jawaban dan hasil diskusi.</p> <p>f. Do' a penutup</p>	<p>jelas.</p> <p>b. Siswa mengerjakan proyek secara berkelompok.</p> <p>c. Siswa mulai mengumpulkan <i>job sheet</i> ke pada guru.</p> <p>3. Tahap Evaluasi :</p> <p>a. Siswa memperhatikan dan mengomentari jawaban dari kelompok lainnya.</p> <p>b. Siswa memperhatikan.</p> <p>c. Siswa memperhatikan dan menjawab pertanyaan dari guru.</p> <p>d. Siswa mencatat tugas yang diberikan oleh guru.</p> <p>e. Siswa berkemas.</p> <p>f. Do'a penutup.</p>	
--	---	---	--

			35 menit
--	--	--	----------

VII. Sumber belajar, alat/ media:

Sumber: :
Sri Ambarwari dan Agustina Charolina (2010). *Salad Lokal*. PT Dian Digital Media.
Jakarta.

Alat/ media : :
Job Sheet , LCD dan Power Point.

VIII. Penilaian

Nama siswa :
Kompetensi Dasar : Mengolah Masakan Indonesia
Kelas : X UJB 2

No	Jenis Kegiatan	Skor max	Skor perolehan	Keterangan
1.	Kehadiran siswa	5		
2.	Sikap	5		
2.	Keaktifan siswa	10		
3.	Kerjasama	10		
3.	Tes tertulis	70		
Jumlah		100		

Surakarta, 26 Februari 2011

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A.Md)

(Endah Purnamasari)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

TAHUN PELAJARAN 2010/2011

Satuan Pendidikan	: SMK SAHID SURAKARTA
Program Studi Keahlian	: Unit Jasa Boga (UJB)
Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: X/ Genap
Standar Kompetensi	: Mengolah Masakan Indonesia
Kompetensi Dasar	: Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak)
Pertemuan	: II (kedua)
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit (1 x pertemuan)

=====

IX. Nilai Pendidikan Karakter Bangsa :

- e. Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajari, dilihat dan didengar.
- f. Tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.
- g. Berfikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki.
- h. Kemampuan menggunakan fakta/ realita sehingga landasan berfikir rasionil dalam setiap pengambilan keputusan maupun tindakan/ perbuatannya.
- i. Perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya mampu menjalin

hubungan dengan orang lain dalam melaksanakan tindakan, dan pekerjaan.

X. Indikator:

- a. Mempraktikan asinan buah
- b. Mempraktikan salad asam manis
- c. Mempraktikan gubahan
- d. Mempraktikan trancam
- e. Mempraktikan karedok Jakarta
- f. Mempraktikan rujak potong

XI. Tujuan Pembelajaran :

Setelah pembelajaran selesai peserta didik dapat:

- a. Membuat asinan buah secara benar.
- b. Membuat salad asam manis secara benar.
- c. Membuat gubahan secara benar.
- d. Membuat trancam secara benar.
- e. Membuat karedok Jakarta secara benar.
- f. Membuat rujak potong secara benar.

XII. Materi Ajar :

- a. Prosedur pembuatan asinan buah
- b. Prosedur pembuatan salad asam manis
- c. Prosedur pembuatan gubahan
- d. Prosedur pembuatan trancam
- e. Prosedur pembuatan karedok jakarta
- f. Prosedur pembuatan rujak potong

XIII. Metode Pembelajaran :

- a. Praktik berbasis proyek

XIV. Kegiatan Belajar Mengajar:

no	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa	Alokasi waktu
1	Kegiatan Awal:	Kegiatan Awal:	
	c. Guru mengucapkan salam.	f. Siswa menjawab salam.	10 menit
	d. Berdo'a sebelum praktik	g. Berdo'a sebelum praktik.	
	h. Guru melakukan presensi	c. Siswa memperhatikan dan menjawab.	
	i. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	d. Siswa memperhatikan.	
	j. Guru melakukan apersepsi	f. Siswa memperhatikan.	
2	Kegiatan inti: 2. Perencanaan	Kegiatan Inti: 2. Perencanaan	
	b. Guru menjelaskan pekerjaan yang dikerjakan oleh siswa secara rinci.	f. Siswa memperhatikan dan bertanya jika ada yang kurang jelas.	20 menit
	g. Guru membagi kelompok dengan menganalisis karakteristik siswa dan <i>skill</i> yang dimiliki.	b. Siswa memperhatikan dan mulai berkumpul dengan kelompoknya.	
	h. Merumuskan strategi pembelajaran dengan cara menjelaskan kepada siswa urutan prosedural langkah kerja pada masing-masing pekerjaan.	c. Memperhatikan dan bertanya jika ada hal yang kurang jelas.	
	i. Guru membagi <i>job sheet</i>	d. Siswa memperhatikan.	
	j. Guru menjelaskan hal-hal yang akan dinilai.	e. Siswa mendengarkan dan memperhatikan.	
3	Pelaksanaan:	Pelaksanaan:	
	d. Guru mengecek perlengkapan bahan dan alat yang digunakan untuk praktik disetiap kelompok.	b. Siswa memperhatikan.	
	e. Guru menjelaskan proyek yang akan dikerjakan oleh siswa sesuai dengan <i>job sheet</i> sampai siswa paham.	b. Siswa memperhatikan dan bertanya jika kurang jelas.	

	f. Guru mulai memantau pekerjaan siswa dan memberikan bimbingan pada semua siswa jika ada kesalahan	c.Siswa mengerjakan proyek dan dapat menjalankan aturan sebagai berikut: 6) Siswa bekerja sesuai dengan rencana kerja. 7) Siswa telah mematuhi rencana kerja. 8) Siswa telah menggunakan bahan dan alat sesuai dengan kebutuhan. 9) Masing-masing anggota kelompok telah saling bekerjasama dalam mengerjakan tugas. 10)Siswa menunjukkan motivasi kerja tinggi.	75 menit
3	Evaluasi :	Evaluasi :	
	f. Guru menilai dengan menggunakan kolom penilain yang telah disepakati.	a.Siswa menyajikan hasil produk.	30 menit
	g. Menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama.	b.Menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama.	
	h. Guru menanyakan kendala-kendala dalam jalanya pembelajaran.	c.Siswa mengemukakan pendapatnya.	
	i. Guru mengecek kebersihan area kerja dan peralatan yang digunakan pada setiap kelompok.	d.Siswa berkemas: mencuci peralatan, mengembalikan peralatan dan pel lantai.	
	j. Do'a penutup	e.Do'a penutup	

XV. Sumber belajar, alat/ media:

Sumber belajar:

Sri Ambarwati dan Agustina Charolina (2010). *Salad lokal*. PT Dian Digital Media. Jakarta.

Yasa Boga (2000) *Hidangan Penyegar*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Alat/media :

- Buku resep
- *Job sheet*
- Bahan dan peralatan

XVI. Penilaian Praktik

Tugas : Mengolah Salad				
Sekolah : SMK Sahid Surakarta				
Jurusan : Boga				
Kelas : X UJB				
Semester : 2				
	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
Persiapan	1.	Persiapan Praktik		
	2.	Persiapan alat		
	3.	Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none">• Kerjasama		

	2. 3.	<ul style="list-style-type: none"> • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Garnish • Tekstur • Kerasian • Kreasi • Penyajian 		

Surakarta, 26
Maret 2011

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Peneliti

(Sri Purnaningsih)

(Endah Purnamasari)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

TAHUN PELAJARAN 2010/2011

Satuan Pendidikan	: SMK SAHID SURAKARTA
Program Studi Keahlian	: Unit Jasa Boga (UJB)
Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: X/ Genap
Standar Kompetensi	: Mengolah Masakan Indonesia
Kompetensi Dasar	: Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak)
Pertemuan	: III (ketiga)
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit (1 x pertemuan)

=====

XVII. Nilai Pendidikan Karakter Bangsa :

- j. Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajari, dilihat dan didengar.
- k. Tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.
- l. Berfikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki.
- m. Perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya mampu menjalin hubungan dengan orang lain dalam melaksanakan tindakan, dan pekerjaan.

XVIII. Indikator :

- a. Menjelaskan klasifikasi salad Indonesia.
- b. Menjelaskan hidangan salad dengan pengolahan sayuran mentah.
- c. Menjelaskan hidangan salad dengan sayuran masak.
- d. Menjelaskan hidangan salad dengan sayuran masak dan mentah

XIX. Tujuan Pembelajaran :

Setelah pembelajaran selesai peserta didik dapat:

- a. Mengklasifikasikan salad Indonesia.
- b. Menjelaskan hidangan salad dengan pengolahan sayuran mentah.
- c. Menjelaskan hidangan salad dengan sayuran masak.
- d. Menjelaskan hidangan salad dengan sayuran masak dan mentah

XX. Materi Ajar (terlampir) :

- a. Klasifikasi salad Indonesia.
- b. Hidangan salad dengan pengolahan sayuran mentah.
- c. Hidangan salad dengan sayuran masak.
- d. Hidangan salad dengan sayuran masak dan mentah.

XXI. Metode Pembelajaran

- b. Berbasis Proyek

XXII. Kegiatan Belajar Mengajar

No	Kegiatan guru	Kegiatan Siswa	Alokasi Waktu
1.	Kegiatan awal g. Salam h. Perkenalan i. Do'a j. Prensensi k. Menyampaikan indikator pembelajaran l. Apersepsi .	Kegiatan awal: g. Siswa menjawab h. Tanya jawab i. Do'a j. Siswa mendengarkan dan menjawab k. Siswa memperhatikan l. Siswa memperhatikan.	15 menit

2.	<p>Kegiatan inti:</p> <p>4. Tahap perencanaan pembelajaran proyek:</p> <ul style="list-style-type: none"> f. Guru menjelaskan materi tentang salad. g. Guru membagi kelompok dengan menganalisis karakteristik siswa dan <i>skill</i> yang dimiliki untuk saling melengkapi kekurangan-kekurangan yang ada. h. Guru menyuruh siswa untuk menempatkan diri dengan kelompok yang telah dibagi. i. Pembagian <i>Job Sheet</i> j. Guru menerangkan hal-hal yang akan dinilai <p>5. Tahap Pelaksanaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> d. Guru menjelaskan proyek yang harus dikerjakan siswa didalam <i>job sheet</i>. e. Guru mulai memantau jalannya diskusi. f. Guru memerintahkan kepada siswa untuk mengumpulkan <i>job sheet</i>. <p>6. Tahap Evaluasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> g. Guru membahas satu persatu proyek yang dikerjakan oleh siswa. h. Guru memberikan komentar dan 	<p>Kegiatan Inti:</p> <p>4. Tahap perencanaan pembelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> f. Siswa memperhatikan dan mendengarkan. g. Siswa memperhatikan. h. Siswa mulai menempatkan diri dengan kelompok masing-masing. i. Siswa memperhatikan j. Siswa memperhatikan <p>5. Tahap Pelaksanaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> d. Siswa memperhatikan dan bertanya jika ada hal yang masih kurang jelas. e. Siswa mengerjakan proyek secara berkelompok. f. Siswa mulai mengumpulkan <i>job sheet</i> ke pada guru. <p>6. Tahap Evaluasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> g. Siswa memperhatikan dan mengomentari jawaban dari 	85 menit

	<p>penjelasan yang lebih mendetail dari jawaban-jawaban siswa yang kurang pas.</p> <p>i. Guru menyimpulkan secara garis besar dari hasil diskusi bersama dan memberikan pertanyaan ulang kepada siswa.</p> <p>j. Guru memberikan penilain hasil jawaban dan hasil diskusi.</p> <p>k. Do' a penutup</p>	<p>kelompok lainnya.</p> <p>h. Siswa memperhatikan.</p> <p>i. Siswa memperhatikan dan menjawab pertanyaan dari guru.</p> <p>j. Siswa berkemas.</p> <p>k. Do'a penutup.</p>	35 menit
--	--	--	----------

XXIII. Sumber belajar, alat/ media:

Sumber belajar :

Marwanti, *Pengetahuan Masakan Indonesia*. (2000) Adicita Karya Nusa. Yogyakarta.

Wahyu H.K. (2008). *Aneka Jajanan Indonesia* DeMedia Pustaka. Jakarta.

Alat/ media :

Job Seheet , buku resep, *white board* dan spidol

XXIV. Penilaian

Nama siswa :
Kompetensi Dasar : Mengolah Masakan Indonesia
Kelas : X UJB 2

No	Jenis Kegiatan	Skor max	Skor perolehan	Keterangan
1.	Kehadiran siswa	5		
2.	Sikap	5		
2.	Keaktifan siswa	10		
3.	Kerjasama	10		
3.	Tes tertulis	70		
Jumlah		100		

Surakarta, 02 April 2011

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A.Md)

(Endah Purnamasari)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

TAHUN PELAJARAN 2010/2011

Satuan Pendidikan	: SMK SAHID SURAKARTA
Program Studi Keahlian	: Unit Jasa Boga (UJB)
Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: X/ Genap
Standar Kompetensi	: Mengolah Masakan Indonesia
Kompetensi Dasar	: Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak)
Pertemuan	: IV (keempat)
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit (1 x pertemuan)

=====

XXV. Nilai Pendidikan Karakter Bangsa :

- n. Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajari, dilihat dan didengar.
- o. Tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.
- p. Berfikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki.
- q. Kemampuan menggunakan fakta/ realita sehingga landasan berfikir rasional dalam setiap pengambilan keputusan maupun tindakan/ perbuatannya.
- r. Perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya mampu menjalin

hubungan dengan orang lain dalam melaksanakan tindakan, dan pekerjaan.

XXVI. Indikator:

- g. mempraktikkan acar Jawa
- h. mempraktikkan asinan juhi
- i. mempraktikkan rujak tahu telur
- j. mempraktikkan selada padang
- k. mempraktikkan rujak tahu Palembang
- l. mempraktikkan rujak pengantin

XXVII. Tujuan Pembelajaran :

Setelah pembelajaran selesai peserta didik dapat:

- a. Membuat acar Jawa secara benar
- b. Membuat asinan juhi secara benar
- c. Membuat rujak tahu telur secara benar
- d. Membuat selada padang secara benar
- e. Membuat rujak tahu Palembang secara benar
- f. Membuat rujak pengantin secara benar

XXVIII. Materi Ajar :

- g. Prosedur pembuatan acar Jawa
- h. Prosedur pembuatan asinan juhi
- i. Prosedur pembuatan rujak tahu telur
- j. Prosedur pembuatan selada padang
- k. Prosedur pembuatan rujak tahu Palembang
- l. Prosedur pembuatan rujak pengantin

XXIX. Metode Pembelajaran :

- b. Praktik berbasis proyek

XXX. Kegiatan Belajar Mengajar:

no	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa	Alokasi waktu
1	Kegiatan Awal:	Kegiatan Awal:	
	e. Guru mengucapkan salam.	k. Siswa menjawab salam.	10 menit
	f. Berdo'a sebelum praktik	l. Berdo'a sebelum praktik.	
	m. Guru melakukan presensi	c. Siswa memperhatikan dan menjawab.	
	n. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	d. Siswa memperhatikan.	
	o. Guru melakukan apersepsi	g. Siswa memperhatikan.	
2	Kegiatan inti: 3. Perencanaan	Kegiatan Inti: 3. Perencanaan	
	c. Guru menjelaskan pekerjaan yang dikerjakan oleh siswa secara rinci.	k. Siswa memperhatikan dan bertanya jika ada yang kurang jelas.	20 menit
	l. Guru membagi kelompok dengan menganalisis karakteristik siswa dan <i>skill</i> yang dimiliki.	b. Siswa memperhatikan dan mulai berkumpul dengan kelompoknya.	
	m. Merumuskan strategi pembelajaran dengan cara menjelaskan kepada siswa urutan prosedural langkah kerja pada masing-masing pekerjaan.	c. Memperhatikan dan bertanya jika ada hal yang kurang jelas.	
	n. Guru membagi <i>job sheet</i>	d. Siswa memperhatikan.	
	o. Guru menjelaskan hal-hal yang akan dinilai.	e. Siswa mendengarkan dan memperhatikan.	
3	Pelaksanaan:	Pelaksanaan:	
	g. Guru mengecek perlengkapan bahan dan alat yang digunakan untuk praktik disetiap kelompok.	c. Siswa memperhatikan.	
	h. Guru menjelaskan proyek yang akan dikerjakan oleh siswa sesuai dengan <i>job sheet</i> sampai siswa paham.	b. Siswa memperhatikan dan bertanya jika kurang jelas.	

	i. Guru mulai memantau pekerjaan siswa dan memberikan bimbingan pada semua siswa jika ada kesalahan	c.Siswa mengerjakan proyek dan dapat menjalankan aturan sebagai berikut: 11)Siswa bekerja sesuai dengan rencana kerja. 12)Siswa telah mematuhi rencana kerja. 13) Siswa telah menggunakan bahan dan alat sesuai dengan kebutuhan. 14)Masing-masing anggota kelompok telah saling bekerjasama dalam mengerjakan tugas. 15)Siswa menunjukkan motivasi kerja tinggi.	75 menit
3	Evaluasi :	Evaluasi :	
	k. Guru menilai dengan menggunakan kolom penilain yang telah disepakati.	a.Siswa menyajikan hasil produk.	30 menit
	l. Menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama.	b.Menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama.	
	m. Guru menanyakan kendala-kendala dalam jalanya pembelajaran.	c.Siswa mengemukakan pendapatnya.	
	n. Guru mengecek kebersihan area kerja dan peralatan yang digunakan pada setiap kelompok.	d.Siswa berkemas: mencuci peralatan, mengembalikan peralatan dan pel lantai.	
	o. Do'a penutup	e.Do'a penutup	

XXXI. Sumber belajar, alat/ media:

Sumber belajar:

Sri Ambarwati dan Agustina Charolina (2010). *Salad lokal*. PT Dian Digital Media. Jakarta.

Yasa Boga (2000) *Hidangan Penyegar*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Alat/media :

- Buku resep
- *Job sheet*
- Bahan dan peralatan

XXXII. Penilaian Praktik

Tugas : Mengolah Salad				
Sekolah : SMK Sahid Surakarta				
Jurusan : Boga				
Kelas : X UJB				
Semester : 2				
	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
Persiapan	1.	Persiapan Praktik		
	2.	Persiapan alat		
	3.	Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none">• Kerjasama		

	2. 3.	<ul style="list-style-type: none"> • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Garnish • Tekstur • Kerasian • Kreasi • Penyajian 		

Surakarta, 09
April 2011

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Peneliti

(Sri Purnaningsih)

(Endah Purnamasari)

PROYEK

(Pertemuan 1)

Nama anggota kelompok:

Kerjakan soal dibawah ini dengan singkat dan jelas?

1. Jelaskan pengertian salad menurut persepsi anda?

.....
.....
.....
.....

2. Sebutkan ciri-ciri salad yang baik dan benar?

.....
.....
.....
.....

3. Apakah fungsi salad dalam menu?

.....
.....
.....
.....

4. Apakah syarat-syarat yang harus dipenuhi dalam pembuatan salad supaya menghasilkan produk yang memenuhi standar?

.....
.....

.....
.....

5. Apakah penyebab dari warna sayuran dalam pembuatan salad kusam atau tidak segar?

.....
.....

KUNCI JAWABAN PROYEK I

1. Pengertian salad.

Jawab : Salad adalah makanan yang terdiri dari sayuran segar (*cripy leaf vegetable*), salad dapat diartikan suatu makanan yang terdiri dari sayuran dan buah segar yang dihidangkan bersama saus.

2. Ciri-ciri salad yang baik dan benar.

Jawab:

- ❖ Tekstur (susunan bahan-bahan) salad yang terbuat dari bahan segar harus tampil segar, lembut serta bahan-bahan harus dimasak terlebih dahulu dengan memperhatikan sanitasi hygiene.
- ❖ Keadaan campuran bahan (*consistency*) pencampuran bahan utama dengan saus harus tepat, tidak terlalu berair atau lembab, dan bahan harus seimbang dan harmonis antara isi (*body*) dan saus (*dressing*) penampilan (*appearance*) susunan sayuran yang semetris dan keseragaman sangat mempengaruhi penampilan salad.

3. Fungsi salad dalam menu.

Jawab:

- a. Makanan pembuka (*appetizer*) untuk membangkitkan selera makan adapun selera makan adapun porsi salad antara 50-60gr.
- b. Sebagai pelengkap hidangan pokok.

- c. Dihidangkan bagi orang-orang yang vegetarian/ orang-orang yang tidak memakan daging.

4. Syarat-syarat yang harus dipenuhi dalam pembuatan salad supaya menghasilkan produk yang memenuhi syarat.

Jawab:

- a. Susunan bahan-bahan (tekstur), salad yang dibuat dari bahan-bahan segar harus lembut dan tampak segar, karena salad memerlukan pengolahan yang harus dimasak dengan baik.
- b. Keadaan campuran bahan, bahan utama yang dicampurkan dengan saus dingin harus mempunyai campuran yang tepat.
- c. Rasa, salad yang baik mempunyai rasa yang seimbang dan harmonis antara isi dan saus.
- d. Penampilan, salad tidak hanya tergantung dari komposisi warna dan bahan melainkan dari ukuran piring, juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

5. Penyebab dari warna sayuran dalam pembuatan salad kusam atau tidak segar?

Jawab:

- a. Proses pemasakan terlalu lama.
- b. Temperatur terlalu tinggi.
- c. Proses perebusan tidak menggunakan garam.
- d. Selama proses perebusan panci dalam keadaan tertutup.

JOB SHEET

Kelompok 1

Nama anggota:

- | | |
|-------------------------|------|
| 1. Aji Priyo Pamungkas | (2) |
| 2. Ambar Wulandari | (3) |
| 3. Dyah Ika Sari | (12) |
| 4. Edo Helmi Martin S | (18) |
| 5. Qoriah Nur Wijayanti | (24) |

Menu :

ASINAN BUAH

A. *PREPARATION*

1. *Personality*

- a) Siswa tidak dalam keadaan sakit.
- b) Kuku rapi, bersih, dan pendek.
- c) Rambut bersih dan di ikat jika panjang.
- d) Memakai baju praktik lengkap sesuai dengan aturan.
- e) Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
- f) Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- g) Berdoa sebelum praktik dimulai dan melaksanakan tata tertib yang disepakati.

2. Area kerja :

- a) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- b) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- c) Tidak tercium bau gas.
- d) Lantai bersih dan tidak licin.

3. Bahan :

No.	Bumbu		Buah	
1	Air matang	750 gr	Nanas	100 gr
2	Cuka	2 sdm	Bengkuang	100 gr
3	Kacang tanah	100 gr	Kedondong	100 gr
4	Minyak goreng	300 ml	Mangga muda	100 gr
5	Cabai merah keriting	10 buah	Papaya mangkal	100 gr
6	Cabai rawit	5 buah		
7	Ebi	1, 5 sdm		
8	Garam	1,5 sdt		

4. Peralatan :

a) Produksi :

- Kompor
- Wajan, serok & soutil
- Cobek + ulekan
- Kom
- Panci + tutup
- Pisau
- *Chopping board*
- Nampan
- Saringan
- Sendok
- Spatula

b) Penyajian :

- Mangkuk saji, *saucer* & sendok

B. TERTIB KERJA

1. Cara membuat:

- a) Kupas nanas, bengkuang, kedondong, mangga muda dan papaya, lalu cuci bersih.
- b) Semua buah dipotong besar-besar lalu iris tipis.
- c) Potong-potong cabai merah sisihkan. Ebi disangrai hingga kecokelatan, lalu haluskan bersama cabai merah, rawit, gula pasir dan garam, sisihkan. Panaskan minyak dengan api sedang lalu goreng kacang tanah yang sudah dicuci hingga renyah, dan berwarna kuning keemasan, angkat dan sisihkan.
- d) Didihkan air dengan api besar masukkan bumbu halus aduk-aduk masak hingga mendidih lalu kecilkan apinya. Teruskan merebus sekitar 10 menit. Angkat setelah agak hangat, tuang cuka sambil diaduk sebentar biarkan dingin.
- e) Tata potongan buah dalam mangkuk saji kemudian tuangi kuah sedikit demi demi sedikit.

2. Berkemas :

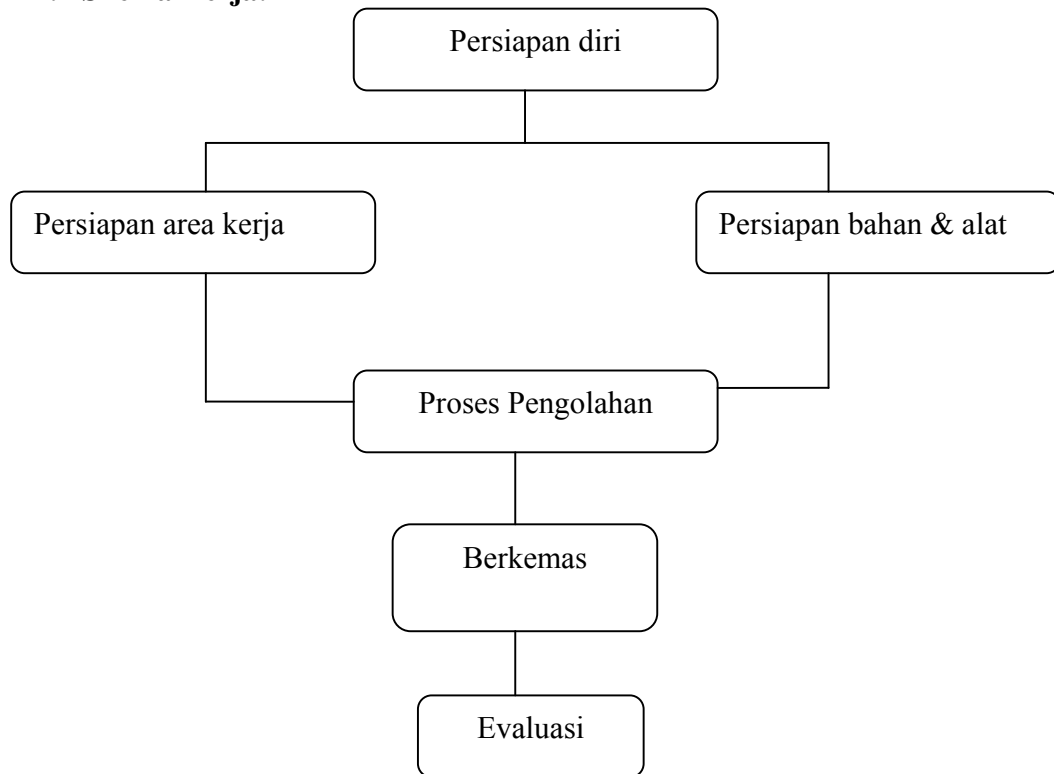
- a) Cuci peralatan hingga bersih
- b) Lap peralatan hingga kering dengan lap bersih
- c) Kembalikan peralatan ketempat semula
- d) Bersihkan area dan kerja
- e) Bersikan kompor, meja kerja dan saluran air
- f) Sapu lantai, buang sampah dan pel lantai.

C. PENILAIN

Tugas : Mengolah Salad (asinan buah) Sekolah : SMK Sahid Surakarta Jurusan : Boga Kelas : X UJB2 Semester : 2				
Persiapan	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
	1.	Persiapan		

	2. 3.	Praktik Persiapan alat Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1. 2. 3.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Garnish • Keserasian • Kreasi • Penyajian 		

D. Skema Kerja:



Surakarta, 26 Februari
2011

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A.Md)

(Endah Purnamasari)

JOB SHEET

Kelompok 2

Nama anggota :

- | | |
|--------------------------|------|
| 6. Anjar Caraka | (5) |
| 7. Apriliana Dwi Ningrum | (6) |
| 8. Dhita Arimbi Agmesia | (10) |
| 9. Dina Putri Damayanti | (11) |
| 10. Husin Muhammad Taqi | (18) |

Salad Asam Manis

A. Preparation

1. *Personality* :

- Siswa tidak dalam keadaan sakit.
- Kuku rapi, bersih, dan pendek.
- Rambut bersih dan di ikat jika panjang.
- Memakai baju cook lengkap.
- Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
- Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- Berdoa sebelum memulai dan melakukan tata terib yang disepakati.

2. Area kerja :

- a) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- b) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- c) Tidak tercium bau gas.
- d) Lantai bersih dan tidak licin.

3. Bahan :

No	Bumbu	Buah
1	Air 500 ml	Kedondong 100 gr
2	Gula pasir 100 gr	Papaya mangkal 100 gr
3	Kacang mete 100 gr	Mangga muda 100 gr
4	Minyak goreng 300 ml	Daun kol besar 100 gr
6	Jeruk nipis sck	
7	Bubuk cabai sck	
8	Gram sck	

4. Alat :

a) Produksi:

- Cobek + ulekan
- *Chopping board*
- Kompor
- Mangkok
- Solet
- Sendok
- Panci
- Sendok sayur
- Kom
- Wajan
- Spatula
- Pisau
- Saringan

b) Penyajian:

- Mangkuk saji, *sauser* dan sendok.

B. Tertib Kerja:

1. Cara membuat:

- a) Pembuatan saos : jeruk nipis diperas airnya lalu beri gula, bubuk cabai & garam, aduk-aduk sampai gula larut, sisihkan.
- b) Kupas kedondong, mangga dan pepaya lalu dicuci bersih, kemudian diserut tipis melebar sisihkan.
- c) Cuci daun kol iris tipis.
- d) Panaskan minyak dengan api sedang lalu goreng kacang mete hingga renyah berwarna keemasan, angkat dan tiriskan. Setelah agak dingin kacang mete ditumbuk kasar, sisihkan.
- e) Masukkan serutan kedondong, mangga papaya dan daun kol ke dalam wadah agak besar lalu siram dengan saus cabai aduk-aduk hingga bumbu bahan tercampur rata diamkan selama 30 menit agar bumbu meresap buah dan sayur agak layu.
- f) Siapkan beberapa mangkuk saji kecil lalu beri 2-3 sendok makan salad taburi dengan kacang mete tumbuk. Sajikan.

2. Berkemas :

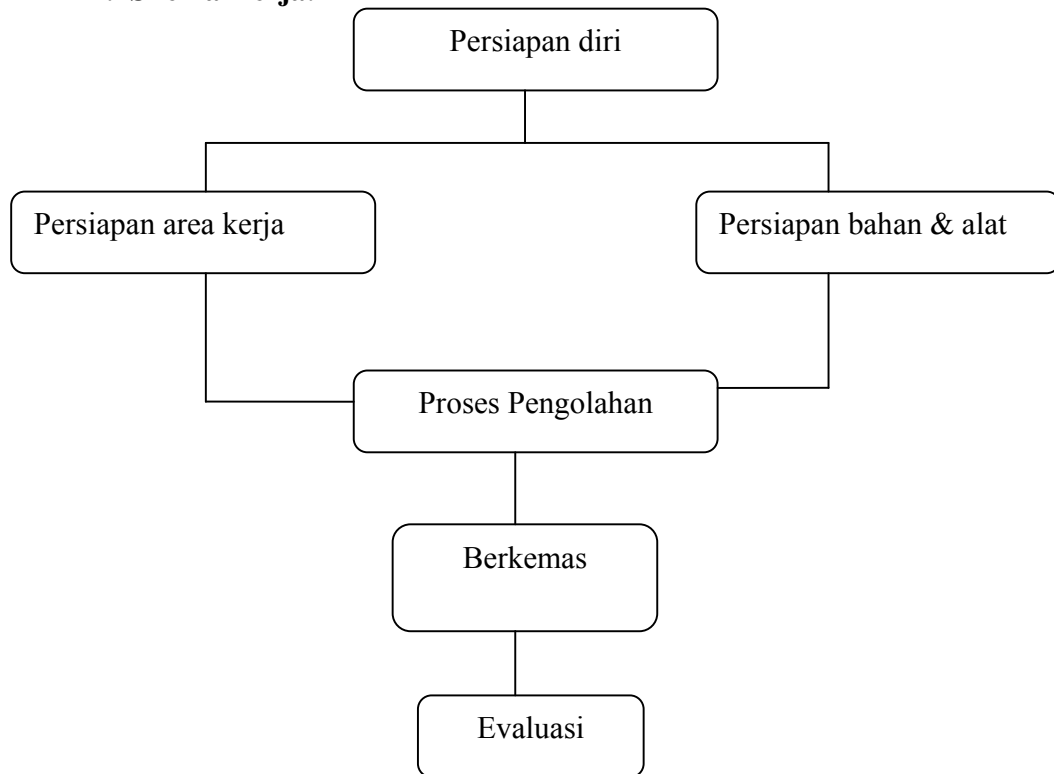
- a) Cuci peralatan hingga bersih
- b) Lap peralatan dengan kain bersih
- c) Kembalikan peralatan ditempat semula
- d) Bersihkan meja kerja
- e) Sapu lantai, kemudian pel hingga bersih
- f) Buang sampah

C. PENILAIAN

Tugas : Mengolah Salad (salad asam manis)				
Sekolah : SMK Sahid Surakarta				
Jurusan : Boga				
Kelas : X UJB2				
Semester : 2				
Persiapan	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
	1.	Persiapan		

	2. 3.	Praktik Persiapan alat Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1. 2. 3.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Garnish • Keserasian • Kreasi • Penyajian 		

D. Skema Kerja:



Surakarta, 26 Maret
2011

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A. Md)

(Endah Purnamasari)

JOB SHEET

Kelompok 3

Nama Anggota :

1. Siska Anggraini (27)
2. Lies Tamaradhika A (21)
3. Gilang Moorisca (16)
4. Gatot Teguh A (15)
5. Syndu Kurniawan (30)
6. Siti Nurjanah (29)

Nama menu:

GUDANGAN

A. *PREPARATION :*

1. *Personality:*

- a) Siswa tidak dalam keadaan sakit.
- b) Kuku rapi, bersih, dan pendek.
- c) Rambut bersih dan di ikat.
- d) Memakai baju cook lengkap.
- e) Tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
- f) Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- g) Berdoa sebelum praktik dimulai dan melaksanakan tata tertib yang telah disepakati.

2. *Area kerja:*

- g) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- h) Tersedia ventilasi dan pencahayaan tersedia cukup.
- i) Tidak tercium bau gas.
- j) Lantai tidak licin.

3. *Bahan :*

No	Bumbu		Sayuran	
1	Cabai merah	10 buah	Kacang panjang	100 gr
2	Garam	sck	Kangkung	100 gr
3	Kencur	1 ruas	Taoge	100 gr

	Bawang putih	3 siung	Wortel	100 gr
5	Daun jeruk	2 lembar	Kol	100 gr
6	Parutan kelapa setengah tua	500 gr		
7	Gula merah	200 gr		

4. Alat :

a) Produksi :

- a) Cobek + ulekan
- b) Nampan
- c) Baskom plastik
- d) Solet
- e) Panci + tutup
- f) Tempat bumbu
- g) Sendok
- h) Parutan kelapa
- i) Erok-erok

b) Penyajian:

- Piring saji, sendok + garpu.

B. PELAKSANAAN

1. Cara membuat:

- a) Potong sayuran , cuci hingga bersih dan rebus satu persatu hingga matang kemudian tiriskan.
- b) Haluskan semua bumbu dan campur dengan parutan kelapa, kemudian dikukus hingga berwarna kecoklatan.
- c) Campurkan sayuran dengan bumbu kemudian sajikan.

2. Berkemas :

- g) Cuci peralatan hingga bersih.
- h) Lap peralatan dengan kain bersih.
- i) Kembalikan peralatan ditempat semula.
- j) Bersihkan meja kerja.
- k) Sapu lantai, kemudian pel hingga bersih.

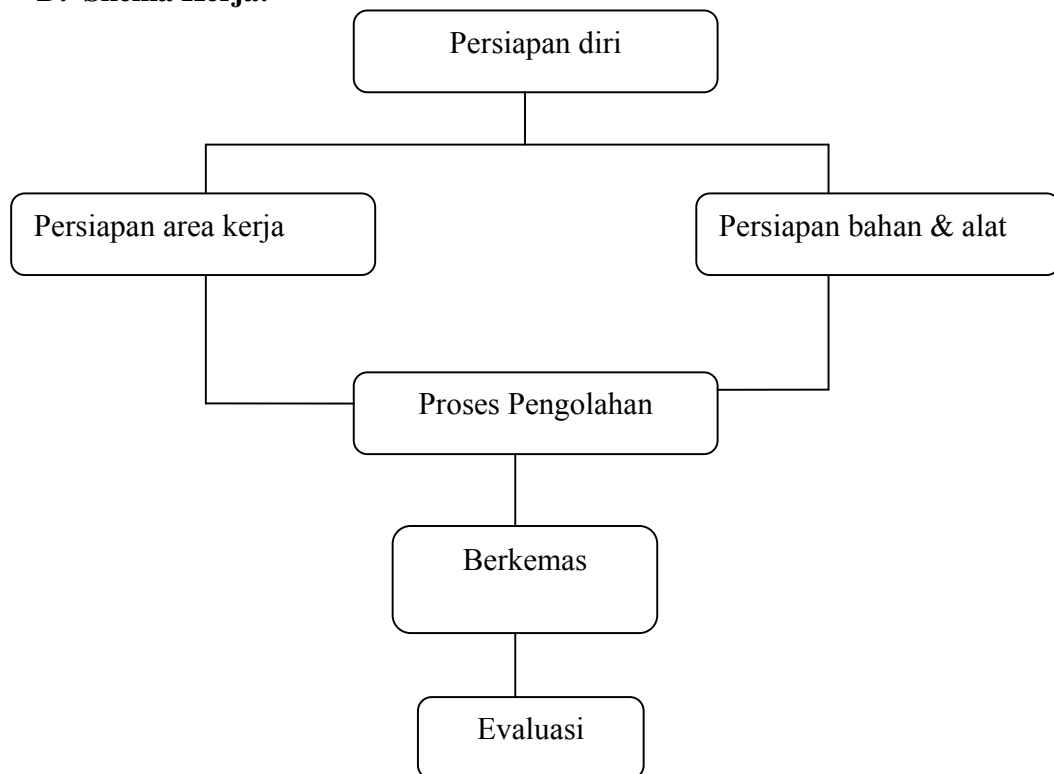
1) Buang sampah.

C. PENILAIN

Tugas : Mengolah Salad (Gudangan)				
Sekolah : SMK Sahid Surakarta				
Jurusan : Boga				
Kelas : X UJB2				
Semester : 2				
Persiapan	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
	1.	Persiapan Praktik		
	2.	Persiapan alat		
	3.	Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none">• Kerjasama• Kecepatan kerja• Ketelitian• Kerapian• Kebersihan• Urutan kerja• Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		

	2.			
	3.			
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Garnish • Keserasian • Kreasi • Penyajian 		

D. Skema Kerja:



Surakarta, 26 Maret
2011

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A. Md)

(Endah Purnamasari)

JOB SHEET

Kelompok 4

Nama anggota:

- | | | |
|----|------------------|------|
| 1. | Dede Oky Purnomo | (9) |
| 2. | Nurul Latifah | (23) |
| 3. | Siti Nur A | (28) |
| 4. | Upik Wulandari | (31) |

Menu :

TRANCAM

E. *PREPARATION*

5. Personality

- h) Siswa tidak dalam keadaan sakit.
- i) Kuku rapi, bersih, dan pendek.
- j) Rambut bersih dan di ikat jika panjang.
- k) Memakai baju praktik lengkap sesuai dengan aturan.
- l) Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
- m) Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- n) Berdoa sebelum praktik dimulai dan melaksanakan tata tertib yang disepakati.

6. Area kerja :

- e) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- f) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- g) Tidak tercium bau gas.
- h) Lantai bersih dan tidak licin.

7. Bahan :

No	Bumbu	Bahan
1	Cabai merah 10 buah	Mentimun 100 gr
2	Bawang putih 3 siung	Kacang panjang 100 gr
3	Daun jeruk 2 lembar	Petai cina 100 gr
4	Kencur 1 ruas	Keningkir 100 gr
5	Gula merah 150 gr	Kemangi 100 gr
6	Parutan kelapa $\frac{1}{2}$ tua 500 gr	Daun papaya muda 100 gr
		Taoge 100 gr

8. Peralatan :

c) Produksi :

- Kompor
- Wajan, serok & soutil
- Cobek + ulekan
- Kom
- Panci + tutup
- Pisau
- *Chopping board*
- Nampan
- Saringan
- Sendok
- Spatula

d) Penyajian :

- *Dinner plate*

F. PELAKSANAAN

3. Cara membuat:

- a) Cuci bersih semua sayuran.

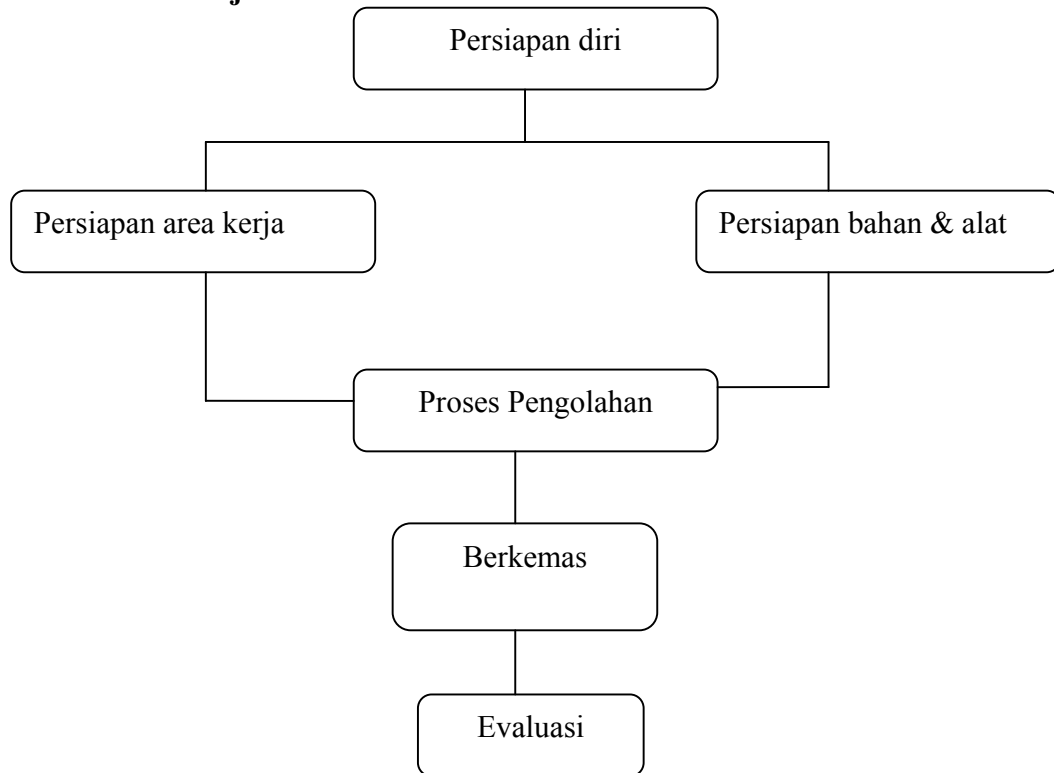
- b) Iris ketimun, kacang panjang dan semua sayuran diiris tipis.
 - c) Semua bumbu dihaluskan.
 - d) Parut kelapa kemudian campurkan bumbu yang sudah dihaluskan.
 - e) Lalu campurkan sayuran dengan bumbu, sajikan.
4. Berkemas :
- g) Cuci peralatan hingga bersih.
 - h) Lap peralatan hingga kering dengan lap bersih.
 - i) Kembalikan peralatan ketempat semula.
 - j) Bersihkan area dan kerja.
 - k) Bersikan kompor, meja kerja dan saluran air.
 - l) Sapu lantai, buang sampah dan pel lantai.

G. PENILAIAN

Tugas : Mengolah Salad (trancam) Sekolah : SMK Sahid Surakarta Jurusan : Boga Kelas : X UJB2 Semester : 2				
	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
Persiapan	1.	Persiapan Praktik		
	2.	Persiapan alat		
	3.	Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik Cara kerja: • Kerjasama		

	2. 3.	<ul style="list-style-type: none"> • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Garnish • Keserasian • Kreasi • Penyajian 		

H. Skema Kerja:



Surakarta, 26 Februari
2011

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A.Md)

(Endah Purnamasari)

Hand Out

Standar kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia

Kompetensi dasar : Mengolah Salad

Alokasi waktu : 45X3

MENGOLAH SALAD

1. Pengertian Salad

Salad adalah suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

2. Identifikasi Macam-Macam Salad

Salad dapat digolongkan berdasarkan:

- a. Bahan utama yang digunakan untuk membentuk body salad.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari: sayuran, daging, unggas, ikan dan seafood, nasi, pasta dan buah.

- b. Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad.

Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad.

Jenis salad antara lain:

- 1) *Simple Salad*

Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan.

Contoh: *beet root salad, cucumber salad, potato and beef salad.*

2) *Compound salad / complex salad*

Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang digunakan.

Contoh: *Yolande salad, Huzaren salad, Russian salad.*

3) *American salad*

Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah.

Contoh: *Florida salad, Orange salad.*

c. Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

1) Cold salad dihidangkan dingin dengan temperatur sekitar 10- 15° C

Contoh : *Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaiian*

2) *Hot Salad* dihidangkan panas/hangat dengan *Smoked* temperatur sekitar 50- 60° C.

Contoh: *Smoked Beef and pineapple salad, Prawn Cirelettes whit lemon slice salad.*

3. Komposisi Salad

a. Alas/ dasar (*underliner*)

Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar, misalnya daun selada atau *lettuce*.

Akan tetapi kadang *underliner* dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau, misalnya sawi putih. *Underliner* juga bisa dibuat dari daun pisang.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam *underliner*:

- 1) Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- 2) Posisi *underliner* tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga *underliner* tertutup seluruhnya pada waktu *body* diletakkan di atasnya.

b. Isi (*body*)

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, salad tomat, salad ayam, dan lain-lain. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur *body* yaitu:

- 1) *Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- 2) *Body* yang dicampur dengan *sauce mayonnaise* tidak boleh meleleh, artinya *body* harus tetap merupakan ongkongan yang rapi.
- 3) *Body* tidak boleh menutupi seluruh bagian *underline*.

Contoh bahan yang dapat digunakan untuk *body* salad antara lain: taoge, kacang panjang, kentang, nanas, timun, bengkuang, kedondong, jambu, air, dan lain-lain.

c. Saus (*dressing*)

Dressing adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan/ tajam. Salad *dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. untuk itu dressing harus mempunyai rasa yang menonjol dari rasa bahan utama salad. hal ini karena:

- 1) Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segera lainnya yang belum dibumbui.
- 2) Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan *salad dressing*.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan *dressing* pada salad:

- 1) Dressing tidak boleh merendam salad
- 2) Dressing yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/ dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

d. Hiasan (*garnish*)

Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsip garnish hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai garnish menghilangkan identitas salad.

4. Bahan Makanan untuk Pembuatan Salad

Bahan makanan untuk membuat salad terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi seafood, daging, unggas, buah-buahan, serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati.

Syarat-syarat bahan makanan untuk pembuatan salad.

- a) Bahan makanan (sayur dan buah) harus segar, tidak layu, tidak berulat, dan bersih.
- b) Tingkat ketuaan sayur dan buah optimal

5. Teknik Pembuatan Salad dan Standar Porsi

a. Teknik Pembuatan Salad

- 1) Persiapkan semua bahan. Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua bahan, sayuran, dan hiasan (garnish)
- 2) Siapkan *dressing*/ sausnya.
- 3) Siapkan tempat saji salad.
- 4) Tempatkan dasar atau bagian bawah salad (*underliner*) ditempat saji.

- 5) Susun salad di tempat saji, mulai dari underliner, body baru disiram dengan *dressing*. Jangan menambahkan *dressing*/ saus pada salad hijau sampai saat penyajian supaya pada saat penyajian supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.
 - 6) Hias salad
 - 7) Segera hidangkan.
- b. Standar Porsi
- 1) Hidangkan pembuka (*Appetizer*) dengan porsi 40-50gram.
 - 2) Hidangan pendamping (*Side Dish*) dengan porsi antara 40-50 gram.
 - 3) Hidangan utama (*Main Course*) dengan porsi antara 80-125 gram.
 - 4) Hidangan penutup (*Dessert*) dengan porsi 80-100 gram.

6. Kriteria Hasil

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi:

- a) Susunan bahan-bahan (*Tekture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik
- b) Keadaan campuran bahan (*Consistency*)

Bahan utama yang dicampur dengan dressing harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

c) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara body dan dressing.

d) Penampilan (*Appearance*)

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang juga harus sesuai dengan salad yang ada diat

KUNCI JAWABAN PROYEK II

A. PROYEK KELOMPOK I

1. Perbedaan bumbu trancam dan bumbu karedok

Jawab :

- Bumbu trancam menggunakan bumbu kelapa setengah tua.
- Bumbu karedok menggunakan bumbu kacang dan menggunakan terasi.

2. Perbedaan komposisi bahan dalam karedok dengan gado-gado

Jawab:

- Perbedaan komposisi bahan dengan gado-gado antara lain wortel, bayam, tahu putih, tempe, kentang rebus dan emping.
- Karedok bahan-bahan yang digunakan mentah antara lain kacang panjang, timun, kol, taugé dan tidak menggunakan telur rebus.

3. Hasil analisis bahan, peralatan, proses pengolahan, penyajian dan kriteria hasil dari menu gado-gado.

a. Bahan yang digunakan:

- Kacang paku, bayam, wortel, taugé, mentimun, kentang rebus, tempe, tahu goreng, kol, emping / kerupuk.
- Bumbu yang digunakan: kacang tanah, cabai, gula merah, garam, daun jeruk, bawang putih lalu dimasak menggunakan santan.

b. Proses pengolahan:

- Semua sayuran direbus.
- Tahu, tempe, kacang dan kerupuk digoreng,
- Semua bumbu dihaluskan dan kemudian dikentalkan menggunakan santan.

c. Peralatan yang digunakan:

- Peralatan yang digunakan: panci+tutup, wajan, kompor, cobek+ulekan, pisau, saringan, soti, serok, nampan, telenan dan piring saji.

d. Teknik penyajian:

- Penyajian menggunakan dinner plate, sayuran ditata dengan rapi, disiram menggunakan saos dengan tambahan kerupuk/ emping dan bawang goreng.

e. Kriteria hasil:

- Warna sayuran : Hijau dan segar, bentuk potongan seragam.
- Warna saos : Coklat kemerahan

- Rasa : Enak dan gurih
- Tekstur : Lembut

B. PROYEK KELOMPOK II

1. Perbedaan bumbu lotek dengan bumbu pecel .

Jawab:

Bumbu lotek menggunakan trasi dan air asam sedangkan pecel tidak memakai. Pembuatan bumbu lotek biasanya langsung dicampur dalam cobek, sedangkan pecel biasanya disajikan secara terpisah.

2. Perbedaan dan persamaan komposisi bahan dalam gado-gado dan lotek .

Jawab:

Persamaan: menggunakan tahu goreng, kol, bayam, wortel, mentimun dan kerupuk

Sayuran yang digunakan sama-sama mentah dan matang.

Perbedaan:

- Gado-gado: menggunakan daun selada, telur rebus dan kentang rebus. Cara menghidangkan dengan cara disiram dengan saus.
 - Lotek : biasanya menggunakan bakwan
3. Hasil analisis bahan, peralatan, proses pengolahan , penyajian dan kriteria hasil dari rujak cingur?

Jawab:

- Bahan yang digunakan : kangkung, taoge, mangga muda, kedondong, tahu dan tempe goreng, cingur sapi rebus dan goreng kerupuk.
- Peralatan : cobek+ulekan, panci +tutup, telenan, pisau dan wajan.
- Cara pembuatan: cingur, taoge dan kangkung direbus. Tahu dan tempe digoreng.
- Bumbu yang digunakan : kacang tanah, cabai, terasi, petis/udang, gula jawa, asam jawa, pisang batu merah dan air secukupnya.

- Cara penyajian temped an tahu dipotong dicampur dengan sayuran dan saos.
- Kriteria hasil:

Rasa	: gurih dan enak
Tekstur	: sedikit kasar
Warna	: coklat
Aroma	: segar

C. PROYEK KELOMPOK III

1. Asinan adalah salad yang terbuat dari buah-buahan dan sayuran. Buah yang digunakan seperti nanas, kedondong, bengkuang dll. Sedangkan sayuran yang digunakan antara lain sawi, wortel, tauge, tauge, tahu dll. Kuah yang digunakan berbentuk cair dan rasanya asam pedas.

2. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan rujak petis antara lain.

Jawab:

- Sayuran, buah-buahan, tahu dan tempe
- Sambal yang digunakan adalah petis udang
- Bahan yang akan digunakan diiris-iris dan dicampur menjadi satu dengan sambal.

3. Hasil analisis bahan dan peralatan, proses pengolahan, penyajian dan kriteria hasil dari urap.

Jawab :

- Bahan yang digunakan : bayam, taoge, wortel, kacang panjang.
- Bumbu yang digunakan: kencur, bawang putih, cabai, daun jeruk, garam, gula merah dan parutan kelapa ½ tua.
- Cara membuat: Rebus sayuran satu persatu dari yang tidak berwarna

Haluskan semua bumbu

Campurkan parutan kelapa lalu masukkan kedalam daun pisang kukus sampai masak.

- Cara menghidangkan : dihidangkan pada piring saji, kemudian campurkan sayuran dengan bumbu.
- Kriteria hasil :
 - Warnanya : berwarna-warni
 - Rasa : manis sedikit pedas
 - Aroma : segar
 - Tekstur : sedikit kasar

D. PROYEK KELOMPOK IV

1. Hidangan salad dengan pengolahan sayuran mentah antara lain:

Jawab:

- a. Karedok merupakan salad Indonesia yang terdiri dari sayuran mentah yang dipotong-potong, kemudian dicampur dengan sambal kacang, terung glatik, mentimun, bengkuang, taoge, kol dan daun kemangi.
- b. Trancam adalah bermacam-macam sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urapan. Sayuran yang digunakan untuk hidangan ini, antara lain kacang panjang, mentimun, taoge, kol, daun keningkir dan daun papaya muda.

2. Cara membuat tahu guling atau tahu kupat.

Jawab:

- a. Bahan yang digunakan antara lain: tahu dan tempe digoreng, taoge direbus, kol diiris tipis dan kerupuk dan bawang goreng sebagai pelengkap.

- b. pembuatan bumbu: gula merah, bawang putih, daun salam, daun jeruk rebus sampai mendidih, pembuatan sambal cabai rawit, garam dan bawang putih dihaluskan.
 - c. Cara penyajian: tata semua bahan diatas piring atau mangkuk, tambahkan samabal sesuai dengan selera, tuangi kuah dan kecap sesuai dengan selera kemudian taburi bawang goreng dan krupuk sebagai pelengkap.
3. Hasil analisis dari pemilihan bahan, peralatan yang dibutuhkan, proses pembuatan dan kriteria hasil dari rujak buah.
 - a. Bahan yang digunakan:

Buah yang digunakan: Papaya mangkal, jambu air, mentimun, bengkuang, nanas.

Bahan untuk bumbu : gula jawa, garam, kencur, asam, trasi, kacang tanah, garam dan cabai.
 - b. Peralatan yang dibutuhkan:

Cobek+ulekan, sendok, pisau, nampan, mangkuk, wajan, serok, + sotel, pisau dan solet.
 - c. Cara pembuatan:

Semua bahan dikupas kemudian dicuci bersih dan potong atau dicacah agar kasar.

Pembuatan bumbu semua bahan dihaluskan dan ditambah dengan sedikit air asam kemudian dicampur dengan buah sajian,
 - d. Kriteria hasil:

Rasa	: pedas dan asam
Tekstur	: kasar
Aroma	: segar
Warna	: bervariasi

PROYEK

KELOMPOK I

Nama anggota kelompok:

- | | |
|-------------------------|------|
| 1. Aji Priyo Pamungkas | (2) |
| 2. Ambar Wulandari | (3) |
| 3. Dyah Ika Sari | (12) |
| 4. Edo Helmi Martin S | (18) |
| 5. Qoriah Nur Wijayanti | (24) |

Kerjakan soal-soal dibawah ini sesuai dengan pengetahuan kalian!

1. Apakah perbedaan bumbu trancam dengan bumbu karedok, jelaskan?
2. Apakah perbedaan komposisi bahan dalam karedok dengan gado-gado?
3. Analisislah bahan dan peralatan, teknik olah, penyajian beserta kriteria hasil pada gambar masakan dibawah ini!



Gambar 1. Lotek

PROYEK

KELOMPOK II

Nama anggota kelompok:

- | | |
|--------------------------|------|
| 1. Anjar Caraka | (5) |
| 2. Apriliana Dwi Ningrum | (6) |
| 3. Dhita Arimbi Agmesia | (10) |
| 4. Dina Putri Damayanti | (11) |
| 5. Husin Muhammad Taqi | (18) |

Kerjakan soal-soal dibawah ini sesuai dengan pengetahuan kalian!

1. Apakah perbedaan bumbu lotek dengan bumbu pecel?
2. Apakah perbedaan dan persamaan komposisi bahan dalam gado-gado dan lotek?
3. Analisislah gambar dibawah ini, bahan dan peralatan, proses pengolahan, penyajian dan kriteria hasil!



Gambar 1. Urap

PROYEK

KELOMPOK III

7. Siska Anggraini	(27)
8. Lies Tamaradhika A	(21)
9. Gilang Moorisca	(16)
10. Gatot Teguh A	(15)
11. Syndu Kurniawan	(30)
12. Siti Nurjanah	(29)

Kerjakan soal-soal dibawah ini sesuai dengan pengetahuan kalian!

1. Apakah yang kalian ketahui tentang asinan, jelaskan secara singkat?
2. Sebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan rujak petis?
3. Analisis gambar dibawah ini dari mulai pemilihan bahan, peralatan yang dibutuhkan, proses pembuatan dan kriteria hasil?



Gambar 1. Rujak Buah

PROYEK

KELOMPOK IV

Nama Anggota Kelompok:

- | | |
|---------------------|------|
| 5. Dede Oky Purnomo | (9) |
| 6. Nurul Latifah | (23) |
| 7. Siti Nur A | (28) |
| 8. Upik Wulandari | (31) |

Kerjakan soal-soal dibawah ini sesuai dengan pengetahuan kalian!

1. Sebutkan hidangan salad dengan pengolahan sayuran mentah, jelaskan secara singkat?
2. Jelaskan secara singkat jika kalian membuat tahu guling, di rumah?
3. Analisis gambar dibawah ini dari mulai pemilihan bahan, peralatan yang dibutuhkan, proses pembuatan dan kriteria hasil?



Gambar 1. Rujak Pengantin

PROYEK

KELOMPOK V

Nama anggota kelompok:

- | | |
|--------------------------|------|
| 1. Besta Prihartoro | (8) |
| 2. Ibnu Aziz Fakhurahman | (19) |
| 3. Isprayoga | (20) |
| 4. Nurtika Sari | (22) |
| 5. Yuliana Nur Kadarsih | (32) |

Kerjakan soal-soal dibawah ini sesuai dengan pengetahuan kalian!

1. Sebutkan bahan dan bumbu dalam pembuatan asinan buah?
2. Sebutkan dan jelaskan hidangan salad dengan sayuran masak?
3. Analisis gambar dibawah ini dari mulai bahan dan peralatan yang digunakan, proses pengolahan, penyajian dan kriteria hasil!



Gambar 1. Rujak Cingur

JOB SHEET

Kelompok 1

Nama anggota:

- | | |
|--------------------------|------|
| 6. Aji Priyo Pamungkas | (2) |
| 7. Ambar Wulandari | (3) |
| 8. Dyah Ika Sari | (12) |
| 9. Edo Helmi Martin S | (18) |
| 10. Qoriah Nur Wijayanti | (24) |

Menu :

Acar Jawa

I. *Preparation*

9. *Personality*

- o) Siswa tidak dalam keadaan sakit.
- p) Kuku rapi, bersih, dan pendek.
- q) Rambut bersih dan di ikat jika panjang.
- r) Memakai baju cook lengkap sesuai dengan aturan.
- s) Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
- t) Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- u) Berdoa sebelum praktik dimulai dan melaksanakan tata tertib yang disepakati.

10. Area kerja :

- i) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- j) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- k) Tidak tercium bau gas.
- l) Lantai bersih dan tidak licin.

11. Bahan :

No	Saus		Bahan	
1	Bawang Putih	3 siung	Kol	100 gr
2	Cabai Rawit Pedas	5 buah	Tauge	100 gr
3	Garam	½ sdt	Wortel	100 gr
4	Bawang Goreng	1 sdm	Daun Selada	50 gr
5	Gula Merah	50 gr	Tahu Kuning	4 buah
6	Kecap Manis	2 sdm	Kacang Tanah	50 gr
7	Air	350 air	Daun Seledri	5 btg
8			Air untuk merebus	500 ml
9			Minyak Goreng	300 ml

12. Peralatan :

a) Produksi :

- a. Kompor
- b. Spatula
- c. Panci
- d. Wajan, serok + soutil
- e. Saringan
- f. Panci + tutupnya
- g. Telenan
- h. Pisau
- i. Sendok
- j. Cobek + ulekan
- k. Nampan

b) Penyajian :

- l. Mangkuk saji, *saucer*

J. Pelaksanaan

1. Cara membuat :

- a) Cuci kol dibawah air mengalir dan buang tulang daunnya. Lalu iris halus, sisihkan. Tauge disiangi dan buang akarnya, sisihkan. Wortel dikupas lalu potong kasar memanjang. Didihkan air dengan api besar

lalu rebus irisan kol, tauge dan irisan wortel secara bergantian selama 5 menit. Angkat dan tiriskan. Tahu dipotong dadu 1 ½ cm. Panaskan minyak lalu goreng tahu hingga matang kecokelatan. Angkat dan sisihkan.

- b) Panaskan kembali minyak bekas tahu lalu goreng kacang tanah hingga renyah kecokelatan. Angkat dan sisihkan.

Saus: gula merah disisir halus. Kupas bawang putih lalu haluskan bersama cabai rawit, garam dan bawang goreng. Siapkan panci sedang, tuang air, gula merah dan kecap manis. Masak hingga mendidih dengan api sedang. Sese kali diaduk gula cepat larut.

- c) Masukkan bumbu halus. Teruskan merebus hingga mendidih. Jika kurang manis, tambahkan sedikit gula pasir atau gula merah yang sudah disisir halus. Angkat dan biarkan dingin. Sisihkan.
- d) Daun seledri iris halus, sisihkan. Siapkan piring saji, Susun berturut-turut kol, wortel dan tauge. Tambahkan tahu goreng dan seledri cincang, lalu siram dengan sausnya. Sajikan segera dengan taburan kacang goreng.

2. Berkemas :

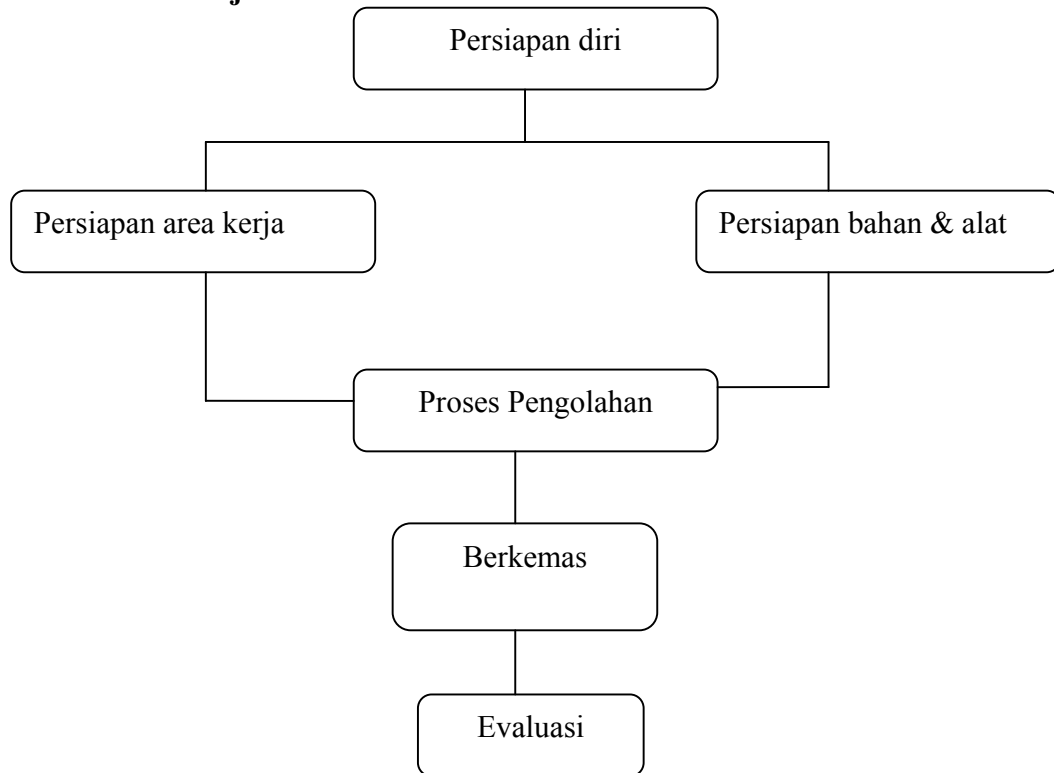
- a) Cuci peralatan hingga bersih.
- b) Lap peralatan dengan kain hingga kering.
- c) Kembalikan peralatan ketempatnya.
- d) Bersihkan kompor, meja kerja dan saluran air serta mengembalikan tabung gas.
- e) Sapu lantai, buang sampah dan pel lantai.

K. Penilaian

Tugas : Mengolah Salad (Acar Jawa)				
Sekolah : SMK Sahid Surakarta				
Jurusan : Boga				
Kelas : X UJB2				
Semester : 2				
	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
	1.	Persiapan		
Persiapan		Praktik		
	2.	Persiapan alat		
	3.	Tertib kerja		
		Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik		
		Cara kerja: <ul style="list-style-type: none">• Kerjasama• Kecepatan kerja• Ketelitian• Kerapian• Kebersihan• Urutan kerja• Ketepatan waktu Keselamatan Kerja		
		Berkemas		

	2. 3.			
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none">• Rasa• Aroma• Tekstur• Garnish• Kerasian• Kreasi• Penyajian		

L. Skema Kerja:



Surakarta, 09 April 2011

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A. Md)

(Endah Purnamasari)

JOB SHEET

Kelompok 2

Nama anggota :

- | | |
|---------------------------|------|
| 11. Anjar Caraka | (5) |
| 12. Apriliana Dwi Ningrum | (6) |
| 13. Dhita Arimbi Agmesia | (10) |
| 14. Dina Putri Damayanti | (11) |
| 15. Husin Muhammad Taqi | (18) |

Menu:

Asinan Juhi

E. *Preparation*

5. *Personality* :

- Siswa tidak dalam keadaan sakit.
- Kuku rapi, bersih, dan pendek.
- Rambut bersih dan di ikat jika panjang
- Memakai baju cook lengkap
- Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
- Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- Berdoa sebelum memulai dan melakukan tata terib yang disepakati.

6. Area kerja :

- e) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- f) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- g) Tidak tercium bau gas.
- h) Lantai bersih dan tidak licin.

7. Bahan :

No	Bahan	Bumbu	Pelengkap
1	Mie basah, bilas, tiriskan 100 gr	Cabai merah keriting 10 buah	Kerupuk mi kuning untuk asinan. Kacang tanah 50 g
2	Lokio 1 ikat, buang akarnya	Cabai rawit 10 buah	
3	Tauge agak besar 50 gr, buang akarnya	Garam 2 sdt Kacang tanah 250 gr	
4	Daun kol besar 4 lembar	Terasi bakar 1 sdt	
5	Wortel 150 gr		
6	Mentimun 2 buah		
7	Tahu cina 1 buah		
8	Daun selada keriting 3 lembar		
9	Cuka 1 sdt		
10	Gula pasir 100 gr		
11	Air matang 300 ml		
12	Juhi kering suwir-suwir 150 gr		
13	Minyak goreng 300 ml		
14	<u>Perendam :</u> <ul style="list-style-type: none">• Air matang 2 liter• Cuka 3 sdt• Garam 1sdm		

8. Alat :

a) Perlatan Produksi :

- Cobek + ulekan
- Telenan
- Kompor
- Mangkok

- Solet
- Sendok
- Panci
- Sendok sayur
- Nampan
- Wajan
- Spatula
- Saringan

b) Alat saji:

- Mangkuk saji & *saucer*

F. Pelaksanaan

2. Cara membuat:

- a) Wortel dan mentimun dikupas lalu diiris seperti korek api, sisihkan. Panaskan minyak dengan api besar lalu goreng tahu yang sudah dipotong dadu 1, 5 cm hingga matang kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- b) Daun kol dibuang tulang daunnya lalu diiris tipis, sisihkan. Daun selada diiris tipis sisihkan. Masukkan semua sayuran, kecuali daun selada ke dalam wadah besar lalu tuang air, cuka dan garam. Aduk-aduk dan sisihkan. Perendam campur air, cuka dan gula pasir. Aduk-aduk hingga gula larut. Sisihkan.
- c) Bumbu : panaskan kembali minyak bekas tahu lalu goreng kacang tanah hingga renyah keemasan. Angkat dan tiriskan, sisihkan 50 gr kacang untuk taburan. Haluskan cabai merah bersama kacang tanah, garam, rawit dan terasi. Lalu masukkan bumbu halus ke dalam panci berisi air cuka. Kemudian masak api sedang hingga mendidih. Sesekali diaduk. Angkat dan biarkan dingin. Sisihkan.
- d) Panaskan kembali minyak bekas kacang dengan api sedang, lalu kerupuk hingga matang dan mengembang. Angkat, tiriskan sayuran lalu masukkan ke dalam mangkuk saji, beri mi dan irisan daun selada. Lalu taburi dengan juhi yang sudah disuwir-suwir dan kacang goreng serta kerupuk yang sudah dihacurkan. Sajikan segera.

3. Berkemas :

- m) Cuci peralatan hingga bersih
- n) Lap peralatan dengan kain bersih
- o) Kembalikan peralatan ditempat semula
- p) Bersihkan meja kerja

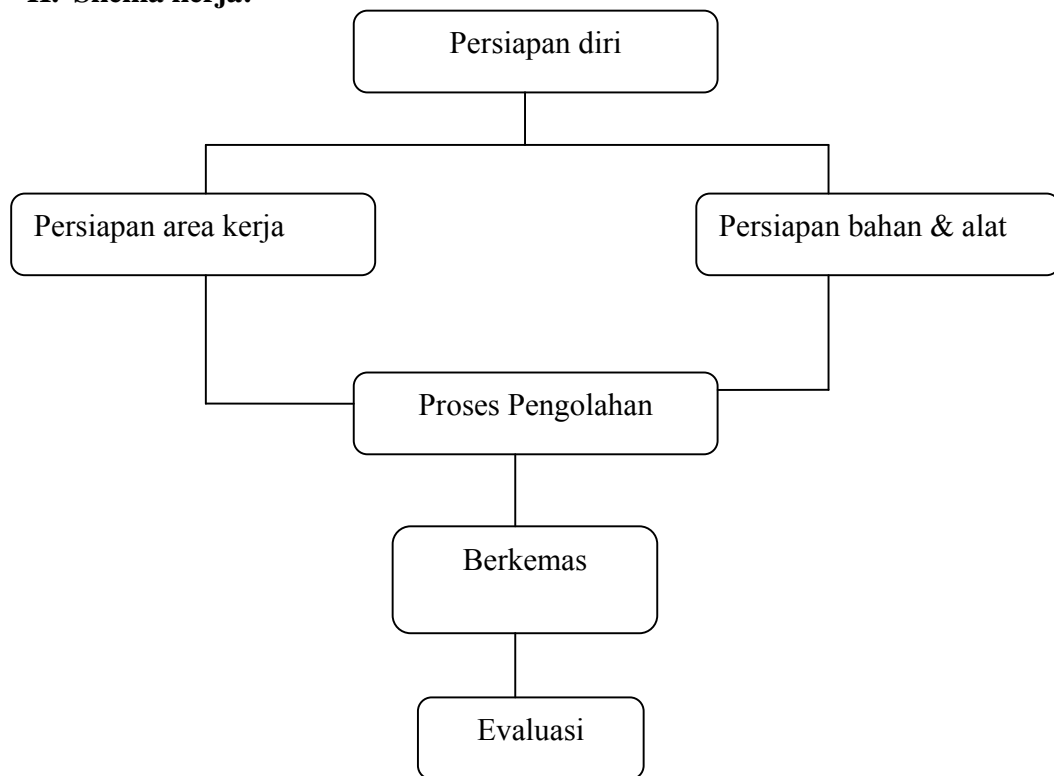
- q) Sapu lantai, kemudian pel hingga bersih
r) Buang sampah

G. Penilaian

Tugas : Mengolah Salad (asinan juhi) Sekolah : SMK Sahid Surakarta Jurusan : Boga Kelas : X UJB2 Semester : 2				
	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
Persiapan	1.	Persiapan Praktik		
	2.	Persiapan alat		
	3.	Tertib kerja		
		Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu Keselamatan Kerja		

	2. 3.	Berkemas		
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Garnish • Keserasian • Kreasi • Penyajian 		

H. Skema kerja:



Surakarta, 09 April 2011

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih)

(Endah Purnamasari)

JOB SHEET
Kelompok 3

Anggota kelompok :

- | | |
|------------------------|------|
| 13. Siska Anggraini | (27) |
| 14. Lies Tamaradhika A | (21) |
| 15. Gilang Moorisca | (16) |
| 16. Gatot Teguh A | (15) |
| 17. Syndu Kurniawan | (30) |
| 18. Siti Nurjanah | (29) |

Menu : **Rujak Tahu Telur**

M. Preparation

13. *Personality*

- v) Siswa tidak dalam keadaan sakit.
- w) Kuku rapi, bersih, dan pendek.
- x) Rambut bersih dan di ikat jika panjang.
- y) Memakai baju cook lengkap sesuai dengan aturan.
- z) Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
- aa) Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- bb) Berdoa sebelum praktik dimulai dan melaksanakan tata tertib yang disepakati.

14. Area kerja :

- m) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- n) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- o) Tidak tercium bau gas.
- p) Lantai bersih dan tidak licin.

15. Bahan:

No	Saus	Bahan
1.	Kecang Manis 3 sdm	Tahu Cina 2 buah

2.	Gula Merah	20 gr	Telur	5 butir
3.	Jeruk Nipis	1 buah	Merica	$\frac{1}{4}$ sdm
4.	Cabai Rawit	5 buah	Garam	$\frac{1}{4}$ sdm
5.	Garam	$\frac{1}{2}$ sdt	Tepung Terigu	2sdm
6.	Air	100 ml	Seledri	3 batang
7.			Daun Kol	2 lembar
8.			Wortel	1buah
9.			Tomat Merah	1 buah
10.			Miyak Goreng	4 sdm

16. Peralatan

a) Produksi:

- a. Kompor
- b. Panci +tutup
- c. Telenan
- d. Pisau
- e. Saringan
- f. Panci
- g. Wajan, soti dan serok
- h. Komadoan atau panci kecil
- i. Nampan
- j. Sendok

b) Penyajian

- k. Mangkuk saji

N. Pelaksanaan

1. Cara membuat:

- a) Didihkan air dengan api besar lalu rebus 2 butir telur hingga matang. Tiriskan dan rendam air dingin. Lalu telur dikupas dan dibelah 4, sisihkan. Seledri dipetiki daunnya lalu diiris halus. Daun kol dicuci dan dibuang tuang daunnya lalu diiris tipis, sisihkan. Wortel dikupas dan diiris seperti korek api, sisihkan. Tahu ditiriskan dan dicincang

kasar, sisihkan. Tomat dibelah 4, sisihkan. Sisa telur kocok lepas dan diberi merica, garam dan tahu cincang. Aduk-aduk. Masukkan tepung terigu dan irisan seledri sambil diaduk hingga bahan dan bumbu tercampur rata.

- b) Panaskan 1 sendok makan minyak dengan api sedang, lalu tuang satu sendok sayur kocokan telur dan tahu sambil dilebarkan sedikit. Goreng hingga matang berwarna keemasan. Angkat dan tiriskan. Lakukan hingga semua bahan habis. Sisihkan.
- c) Saus: gula merah disisir halus dan jeruk diperas airnya, sisihkan. Cabai rawit dihaluskan lalu masukkan ke dalam panci sedang. Tambahkan kecap manis, gula merah, air jeruk, garam dan air. Aduk-aduk kemudian panaskan dengan api sedang sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan sisihkan.
- d) Siapkan piring saji lalu susun tahu telur, irisan kol, wortel, dan tomat di atasnya. Kemudian siram dengan sausnya. Beri potongan telur rebus dan sajikan segera.

2. Berkemas:

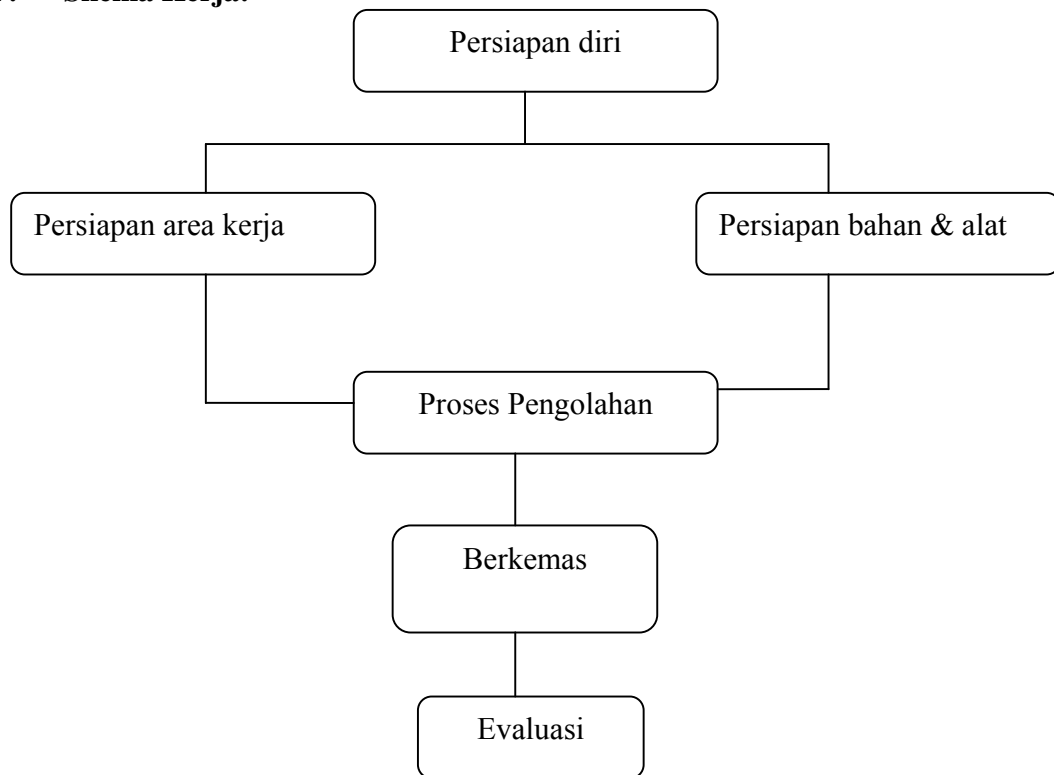
- a) Cuci peralatan hingga bersih.
- b) Lap peralatan dengan kain bersih.
- c) Kembalikan peralatan ditempat semula.
- d) Bersihkan meja kerja.
- e) Sapu lantai, kemudian pel hingga bersih.
- f) Buang sampah.

O. Penilaian

Tugas : Mengolah Salad (rujak tahu telur)				
Sekolah : SMK Sahid Surakarta				
Jurusan : Boga				
Kelas : X UJB2				
Semester : 2				
Persiapan	No	Kriteria	Nilai	Skor

			tertinggi	
	1.	Persiapan Praktik		
	2.	Persiapan alat		
	3.	Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		
	2.			
	3.			
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Keserasian • Garnish • Kreasi • Penyajian 		

P. Skema Kerja:



Surakarta, 09 April 2011

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A. Md)

(Endah Purnamasari)

JOB SHEET

Kelompok 4

Nama Anggota :

- 9. Dede Oky Purnomo (9)
- 10. Nurul Latifah (23)
- 11. Siti Nur A (28)
- 12. Upik Wulandari (31)

Menu : Selada Padang

I. *Preparation*

9. *Personality* :

- Siswa tidak dalam keadaan sakit
- Kuku rapi, bersih, dan pendek
- Rambut bersih dan di ikat jika panjang
- Memakai baju cook lengkap
- Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin
- Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- Berdoa sebelum memulai dan melakukan tata terib yang disepakati.

10. Area kerja :

- i)Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- j) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- k) Tidak tercium bau gas.
- l) Lantai bersih dan tidak licin.

11. Bahan

No	Bahan	Saus Kacang
1	Daun selada keriting, iris tipis	2 Kacang tanah 150 gr
2	ikat Kacang panjang, potong 3 cm	Bawang putih 2 siung

3	100 gr		Kencur	1 cm
4	Kol putih, buang tulang daunnya iris-iris		Terasi	½ sdt
5	100 gr		Daun jeruk purut	2 lembar
6	Tauge, buang akarnya		Garam	½ sdt
7	100 gr		Air hangat	150 ml
8	Mentimun	2		
9	buah			
10	Mie kuning basah			
11	100 gr			
	Kentang ukuran sedang	2		
	buah			
	Telur	3		
	buah			
	Kerupuk merah secukupnya			
	Bawang goreng untuk taburan			
	Air untuk merebus			
	700 ml			
	Minyak goreng			
	200 ml			

12. Peralatan

- a) Produksi
 - Kompor
 - Wajan, soti+ serok
 - Telenan
 - Pisau
 - Panci + tutup
 - Nampan

- Sendok
 - Penjepit
 - Cobek + ulekan
 - Mangkuk kecil
 - Kom / panci
- b) Penyajian
- *Dinner plate*

J. Pelaksanaan

1. Cara membuat:

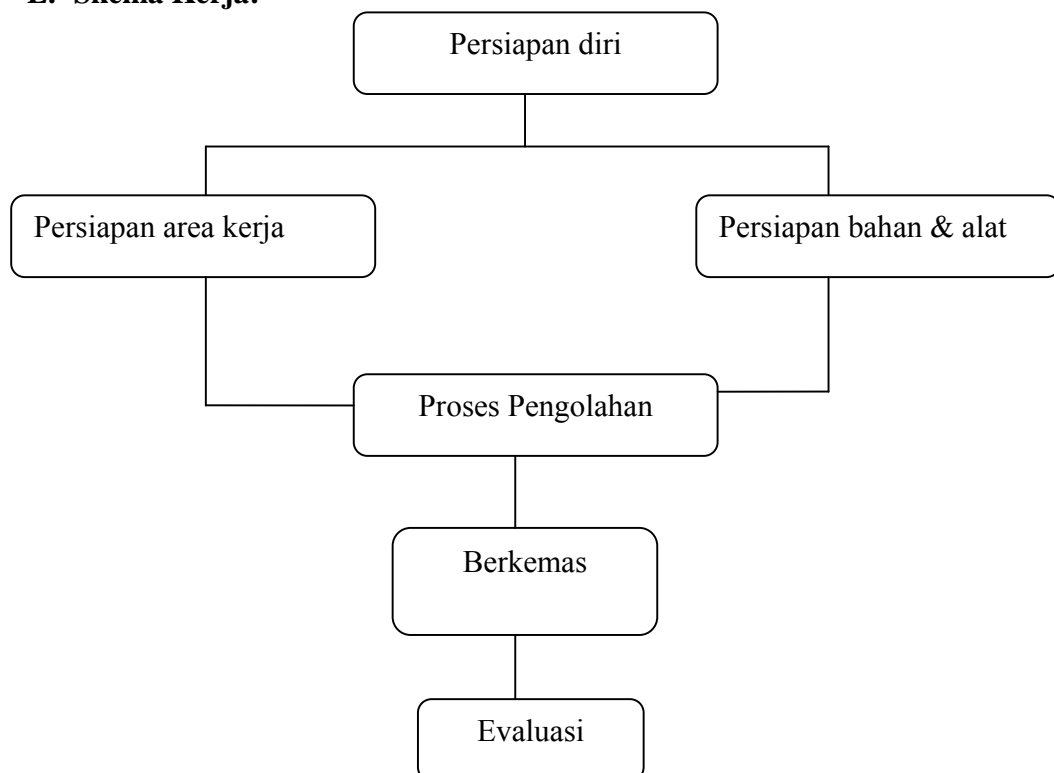
- a) Mentimun dibelah 4 memanjang, dibuang bijinya dan dicincang kasar, sisihkan. Didihkan air dengan api besar lalu rebus secara bergantian kacang panjang selama 10 menit, daun kol selama 5 menit dan tauge selama 3 menit. Angkat dan tiriskan, sisihkan.
- b) Saus: kupas bawang putih dan kencur lalu potong-potong, sisihkan. Panaskan minyak dengan api sedang goreng kacang tanah hingga renyah berwarna keemasan. Angkat dan tiriskan, sisihkan. Daun jeruk dibuang tulang daunnya lalu iris tipis, sisihkan. Panaskan 1 sdm minyak bekas kacang lalu goreng terasi hingga harum. Angkat dan sisihkan. Haluskan semua bahan lalu tuangi air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Sisihkan.
- c) Didihkan 300 ml air bekas rebusan sayuran lalu rebus telur hingga matang. Angkat dan titiskan. Setelah agak dingin telur dikupas dan dibelah 4, sisihkan. Didihkan sisa air bekas rebusan sayuran lalu rebus kentang dikupas dan dipotong-potong, sisihkan. Panaskan kembali sisa minyak bekas kacang, lalu goreng kerupuk hingga matang mengembang. Angkat dan sisihkan. Ambil beberapa piring saji kecil, lalu susun berturut-turut kacang panjang, kol, mentimun, tauge dan mi yang sudah dibilas dengan api dingin.
- d) Lalu siram dengan saus kacang dan taburi dengan bawang goreng. Sajikan segera.

K. Penilaian

Tugas : Mengolah Salad (Selada Padang)				
Sekolah : SMK Sahid Surakarta				
Jurusan : Boga				
Kelas : X UJB2				
Semester : 2				
	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
Persiapan	1. 2. 3.	Persiapan Praktik Persiapan alat Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none">• Kerjasama• Kecepatan kerja• Ketelitian• Kerapian• Kebersihan• Urutan kerja• Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		

	2.			
	3.			
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Keserasian • Kreasi • Penyajian 		

L. Skema Kerja:



Surakarta, 09 April 2011

Guru mata pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih)

(Endah Purnamasari)

JOB SHEET

Kelompok 5

Nama anggota :

- 6. Besta Prihartoro (8)
- 7. Ibnu Aziz Fakhurahman (19)
- 8. Isprayoga (20)
- 9. Nurtika Sari (22)
- 10. Yuliana Nur Kadarsih (32)

Menu : Rujak Tahu Palembang

A. Preparation

1. *Personality* :
 - a) Siswa tidak dalam keadaan sakit.
 - b) Kuku rapi, bersih, dan pendek.
 - c) Rambut bersih dan di ikat jika panjang.
 - d) Memakai baju cook lengkap sesuai dengan aturan.
 - e) Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
 - f) Cuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
 - g) Berdoa sebelum praktik dimulai dan melaksanakan tata tertib yang disepakati.
2. Area kerja :
 - a) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
 - b) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
 - c) Lantai bersih dan tidak licin.
 - d) Tidak tercium bau gas.

3. Bahan :

No.	Bahan	Kuah	Pelengkap
1	Tahu putih 2 buah	Gula Jawa 250 g	Ebi 30 g disangrai, tumbuk halus.
2	Taoge, buang akarnya 150 gr	Air 1 liter	
3	Mie kuning basah 250 gr	Gula pasir 100 gr	
4	Suun 50 gr, siram air panas tiriskan	Garam 2 sdt	
5	Mentimun 2 buah, potong dadu	Cuka 3 sdm	
6	Pempek 4 buah	Bawang merah goreng	
7	ebi kering, sangrai, tumbuk halus	Bawang putih 5 siung Cabai rawit 5 buah	

4. Peralatan :

a) Produksi :

- Kompor
- Wajan, serok dan soutil
- Spatula
- Kom
- *Chopping board*
- Pisau
- Saringan
- Nampan
- Cobek
- Wajan
- Panci + tutup

b) Penyajian :

- Mangkuk saji

B. Pelaksanaan

1. Cara membuat :

Kuah: jerah air, gula jawa, dan gula pasir hingga gula larut. Angkat, saring. Masukkan bumbu halus dan garam, aduk rata, jerang kembali hingga mendidih. Angkat biarkan hangat, tambahkan cuka, aduk rata. Sisihkan. Goreng tahu hingga $\frac{1}{2}$ matang. Potong-potong persegi 2 x 2 cm. sisihkan. Penyajian: potong-potong pempek tebal 1 cm, atur potongan tahu, taoge, mie, suun, dan potong pempek. Siram kuah dan taburi ebi.

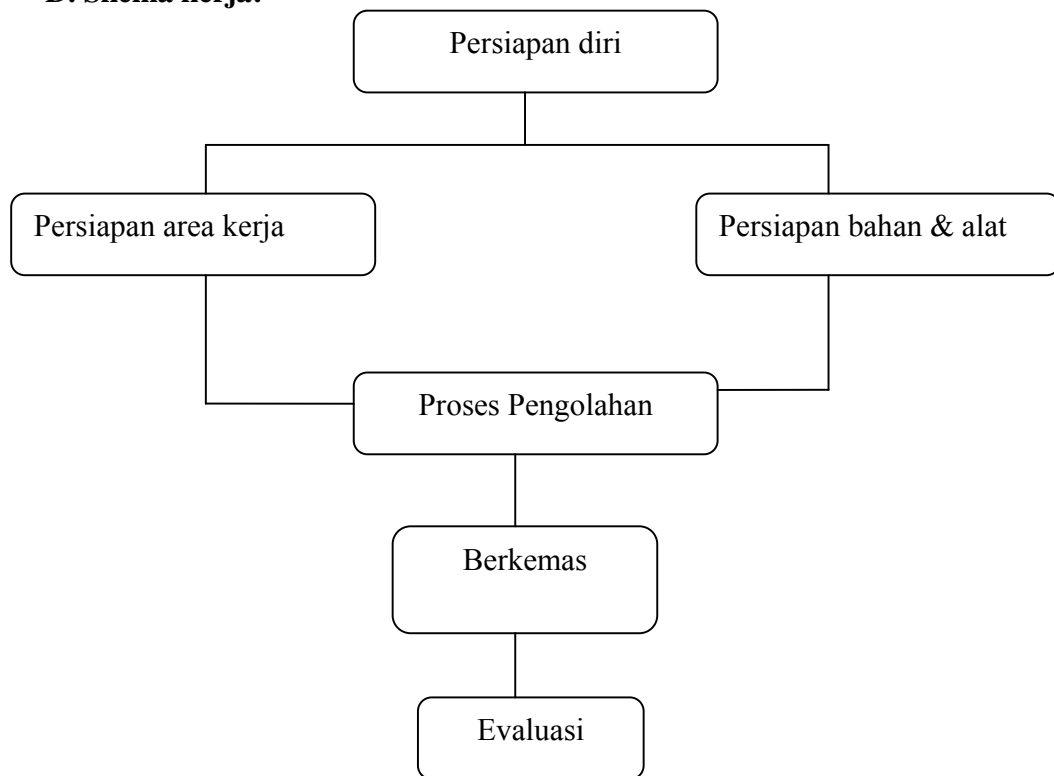
2. Berkemas :
 - a) Cuci peralatan hingga bersih
 - b) Lap peralatan dengan kain hingga kering
 - c) Kembalikan peralatan ketempatnya
 - d) Bersihkan kompor dan meja kerja, saluran air, mengembalikan tabung gas.
 - e) Sapu lantai, buang sampah dan pel lantai.

C. Penilain :

Tugas : Mengolah Salad (rujak tahu palembang) Sekolah : SMK Sahid Surakarta Jurusan : Boga Kelas : X UJB2 Semester : 2				
	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
Persiapan	1.	Persiapan Praktik		
	2.	Persiapan alat		
	3.	Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik		

	2. 3.	<p>Cara kerja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu <p>Keselamatan Kerja</p> <p>Berkemas</p>		
Hasil	1.	<p>Hasil Produk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Garnish • Keserasian • Kreasi • Penyajian 		

D. Skema kerja:



Surakarta, 09 April 2010

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih)

(Endah Purnamasari)

JOB SHEET

Kelompok 6

Nama Anggota :

1. Hari Setyo Nugroho (17)
2. Fauiziah Gias Muhitha (14)
3. Sinta Noviana Putri (26)
4. Reza Suryo Putro (25)
5. Ardiyan Mariya Putra (7)

Menu : Rujak Pengantin

A. *Preparation*

1. *Personality* :

- Siswa tidak dalam keadaan sakit.
- Kuku rapi, bersih, dan pendek.
- Rambut bersih dan di ikat jika panjang.
- Memakai baju *cook* lengkap.
- Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
- Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- Berdoa sebelum memulai dan melakukan tata terib yang disepakati.

2. Area kerja :

- a) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- b) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- c) Tidak tercium bau gas.
- d) Lantai bersih dan tidak licin.

5. Bahan :

No.	Suas	Sayuran	Pelengkap
1	Bawang Putih 6 siung	Daun selada 1 ikat	emping 150 gr
2	Cabai Merah 7 buah	Daun kol 1 ikat	
3	Gula Pasir 3 sdm	Tauge buang ekornya 100 gr	
4	Cuka Secukupnya	Wortel kupas iris halus, 100 gr	
5	Air Matang 500 cc	Telur rebus 1 butir	
6		Tahu putih 2 buah, goreng potong dadu	
7		Kentang 1 buah	
8		Kacang tanah, goreng	
9		Ebi 1 sdm, sangria, tumbuk halus	
10			

6. Peralatan :

c) Produksi :

- Kompor
- Wajan, serok dan soutil
- Spatula
- Kom
- *Chopping board*
- Pisau
- Saringan
- Nampan
- Cobek
- Wajan
- Panci + tutup

- d) Penyajian :
 - *Dinner plate*

B. Pelaksanaan

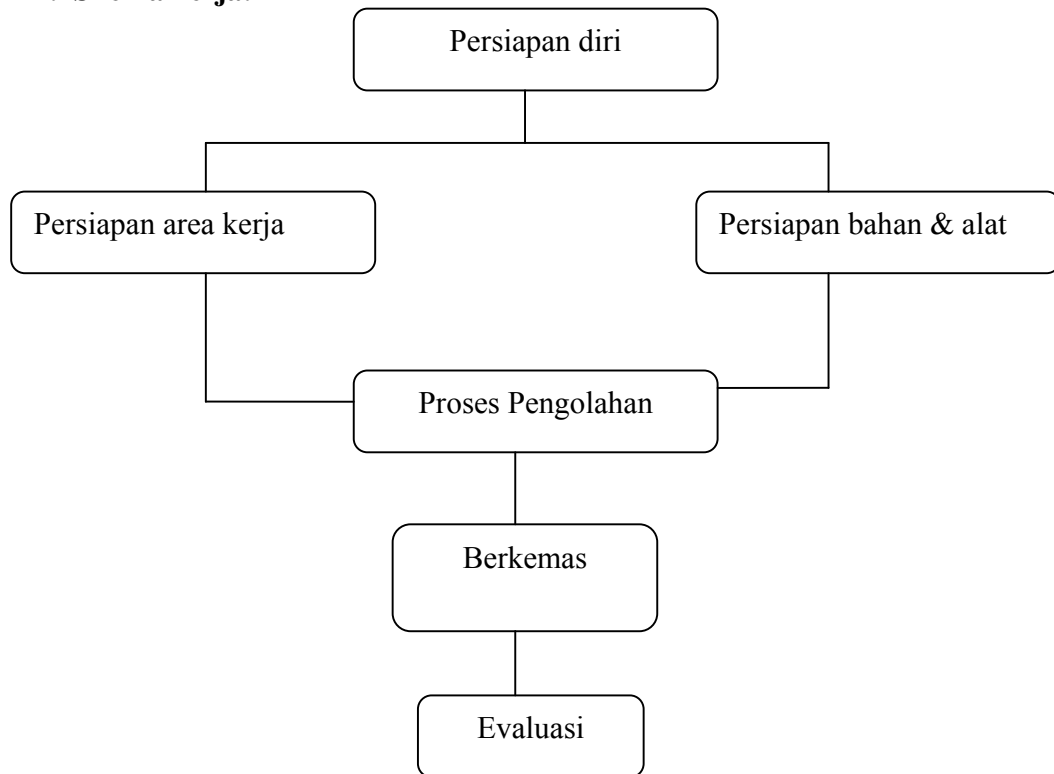
3. Cara membuat :
 - a) Pembuatan saos: campur semua bahan saos.
 - b) Tata daun selada dalam alat saji, tempatkan diatasnya wortel, tauge, irisan kol, telur, tahu dan kentang. Siram dengan saos diatasnya, taburi ebi. Beri emping dan kacang tanah.
4. Berkemas :
 - f) Cuci peralatan hingga bersih
 - g) Lap peralatan dengan kain hingga kering
 - h) Kembalikan peralatan ketempatnya
 - i) Bersihkan kompor dan meja kerja, saluran air, mengembalikan tabung gas.
 - j) Sapu lantai, buang sampah dan pel lantai.

C. Penilain :

Tugas : Mengolah Salad (rujak pengantin) Sekolah : SMK Sahid Surakarta Jurusan : Boga Kelas : X UJB2 Semester : 2				
	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
Persiapan	1.	Persiapan Praktik		
	2.	Persiapan alat		
	3.	Tertib kerja		
		Kesiapan pribadi /		

		lingkungan		
Prosedur	1. 2. 3.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		
Hasil	1.	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Garnish • Kerasian • Kreasi • Penyajian 		

D. Skema kerja:



Surakarta, 09 April 2011

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A. Md)

(Endah Purnamasari)

JOB SHEET

Kelompok 6

Nama Anggota :

- | | | |
|-----|-----------------------|------|
| 6. | Hari Setyo Nugroho | (17) |
| 7. | Fauiziah Gias Muhitha | (14) |
| 8. | Sinta Noviana Putri | (26) |
| 9. | Reza Suryo Putro | (25) |
| 10. | Ardian Mariya Putra | (7) |

Menu : Rujak Pengantin

E. Preparation

3. Personality :

- Siswa tidak dalam keadaan sakit.
- Kuku rapi, bersih, dan pendek.
- Rambut bersih dan di ikat jika panjang.
- Memakai baju *cook* lengkap.
- Sepatu tidak bertumit tinggi dan tidak licin.
- Mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas.
- Berdoa sebelum memulai dan melakukan tata terib yang disepakati.

4. Area kerja :

- e) Meja kerja bersih, saluran air lancar.
- f) Tersedia ventilasi dan pencahayaan yang cukup.
- g) Tidak tercium bau gas.
- h) Lantai bersih dan tidak licin.

7. Bahan :

No.	Suas	Sayuran	Pelengkap
1	Bawang Putih 6 siung	Daun selada 1 ikat	emping 150 gr
2	Cabai Merah 7 buah	Daun kol 1 ikat	
3	Gula Pasir 3 sdm	Tauge buang ekornya 100 gr	
4	Cuka Secukupnya	Wortel kupas iris halus, 100 gr	
5	Air Matang 500 cc	Telur rebus 1 butir	
6		Tahu putih 2 buah, goreng potong dadu	
7		Kentang 1 buah	
8		Kacang tanah, goreng	
9		Ebi 1 sdm, sangria, tumbuk halus	
10			

8. Peralatan :

e) Produksi :

- Kompor
- Wajan, serok dan soutil
- Spatula
- Kom
- *Chopping board*
- Pisau
- Saringan
- Nampan
- Cobek
- Wajan
- Panci + tutup

- f) Penyajian :
- *Dinner plate*

F. Pelaksanaan

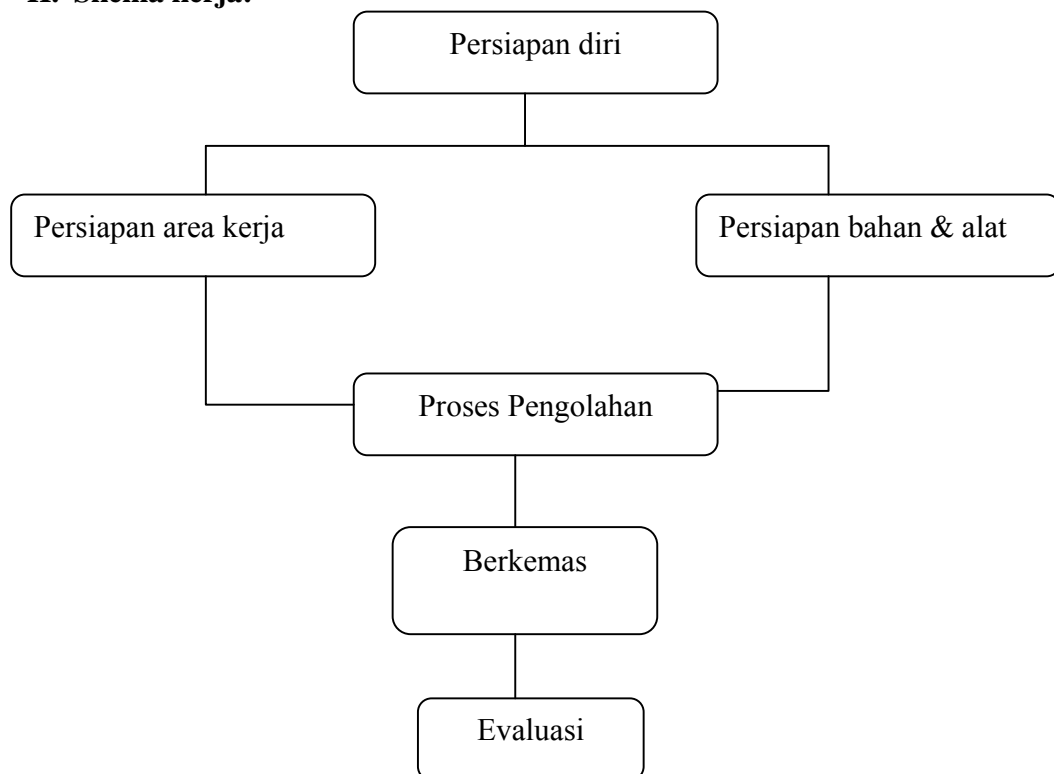
5. Cara membuat :
- c) Pembuatan saos: campur semua bahan saos.
 - d) Tata daun selada dalam alat saji, tempatkan diatasnya wortel, tauge, irisan kol, telur, tahu dan kentang. Siram dengan saos diatasnya, taburi ebi. Beri emping dan kacang tanah.
6. Berkemas :
- k) Cuci peralatan hingga bersih
 - l) Lap peralatan dengan kain hingga kering
 - m) Kembalikan peralatan ketempatnya
 - n) Bersihkan kompor dan meja kerja, saluran air, mengembalikan tabung gas.
 - o) Sapu lantai, buang sampah dan pel lantai.

G. Penilaian :

Tugas : Mengolah Salad (rujak pengantin) Sekolah: SMK Sahid Surakarta Jurusan : Boga Kelas : X UJB2 Semester : 2				
	No	Kriteria	Nilai tertinggi	Skor
Persiapan	1. 2. 3.	Persiapan Praktik Persiapan alat Tertib kerja Kesiapan pribadi / lingkungan		
Prosedur	1.	Praktik Cara kerja: <ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama • Kecepatan kerja • Ketelitian • Kerapian • Kebersihan • Urutan kerja • Ketepatan waktu Keselamatan Kerja Berkemas		

	2.			
	3.			
Hasil	1.	<p>Hasil Produk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Aroma • Tekstur • Garnish • Keserasian • Kreasi • Penyajian 		

H. Skema kerja:



Surakarta, 09 April 2011

Guru Mata Pelajaran

Peneliti

(Sri Purnaningsih, A. Md)

(Endah Purnamasari)

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Lokasi Penelitian Secara Umum

Penelitian ini dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Sahid Surakarta yang berada di Jalan Yosodipuran No. 87 Solo RT: 001/ RW: 001, Desa Timuran, Kecamatan Bajarsari, Kotamadya Surakarta dan Provinsi Jawa Tengah.

SMK Sahid Surakarta berdiri pada tahun 1998, yang berstatus swasta. Kepemilikan tanah atau bangunan adalah milik yayasan dengan luas tanah 5.436 M dan luas lahan bangunan 3.726 M. Saat ini SMK Sahid Surakarta bernaung di bawah Yayasan Kesejahteraan Sosial dan Pendidikan Sahid Jaya, berada di bawah pimpinan Bapak H. Haryono Hadi Kusumo, CHA dan kepala sekolah dijabat oleh Bapak Marwahyudi, S. Pd., MT. Jumlah siswa tahun ajaran 2010/2011 sekarang ini adalah 770 siswa dan terbagi menjadi 22 kelas, adapun rinciannya sebagai berikut:

- 1) Kelas X berjumlah 240 siswa terdiri dari 8 kelas.

Yang terbagi menjadi 4 jurusan yaitu Usaha Jasa Boga, Usaha Perjalanan Wisata, Akomodasi Perhotelan dan Garmen.

2) Kelas XI berjumlah 210 siswa terdiri dari 7 kelas

Yang terdiri dari 3 jurusan yaitu Usaha Jasa Boga, Usaha Perjalanan Wisata dan Akomodasi Perhotelan.

3) Kelas XII berjumlah 210 siswa terdiri dari 7 Kelas.

Yang terdiri dari 3 jurusan yaitu Usaha Jasa Boga, Usaha Perjalanan Wisata dan Perhotelan.

SMK Sahid Surakarta selain memiliki 19 ruang kelas juga memiliki ruang praktik sebanyak 10 ruangan dan ruang penunjang sebanyak 22 ruangan. Adapun jumlah tenaga pendidik atau guru berjumlah 52, dengan rincian guru tetap (GT) sejumlah 11 orang, guru tidak tetap (GTT) sebanyak 36 dan guru non PNS sebanyak 5 orang.

B. Deskripsi Pelaksanaan Penelitian dan Pembahasan

Pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia siswa kelas X UJB2 SMK Sahid Surakarta dijadwalkan satu kali dalam seminggu. Pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan dalam I siklus, dengan dua tindakan. Jadwal pelaksanaan kegiatan pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia selama penelitian adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Jadwal Pelaksanaan Penelitian

Siklus ke-	Hari/ Tanggal	Waktu	Materi
I Tindakan I	Sabtu, 26 Februari 2011	10.45-13.00	Hidangan Salad Indonesia
	Sabtu, 26 Maret 2011	10.45-13.00	Praktik Hidangan Salad
I Tindakan II	Sabtu, 02 April 2011	10.45-13.00	Klasifikasi Hidangan Salad Indonesia
	Sabtu, 09 April 2011	10.45-13.00	Praktik Hidangan salad

1. Langkah-Langkah Metode Berbasis Proyek

Proses pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan penerapan metode berbasis proyek kelas X UJB2 di SMK Sahid Surakarta melalui tiga tahapan, yaitu:

a. Perencanaan

Tahap perencanaan ini hampir sama dengan tahap pembelajaran pada umumnya. Pada tahap perencanaan pembelajaran guru merancang:

- 1) Merumuskan tujuan pembelajaran atau proyek dengan cara menjelaskan pekerjaan yang dikerjakan oleh siswa secara rinci baik pada pelajaran teori maupun pelajaran praktik.
- 2) Guru membagi kelompok dengan menganalisis karakteristik dan *skill* yang dimiliki oleh siswa, dengan tujuan supaya setiap kelompok mempunyai kemampuan yang berbeda-beda dan antar siswa dapat berbagi pengetahuan maupun keterampilan.

- 3) Merumuskan strategi pembelajaran dengan cara menjelaskan kepada siswa urutan prosedural langkah kerja pada masing-masing pekerjaan.
- 4) Guru membuat lembar kerja (*job sheet*) agar siswa lebih mudah dalam melaksanakan praktik.
- 5) Guru merancang alat evaluasi dan menerangkan hal-hal yang akan dinilai kepada siswa, supaya siswa lebih termotivasi dalam melaksanakan proses pelajaran.

b. Pelaksanaan

- 1) Guru mengecek perlengkapan bahan dan peralatan yang digunakan untuk praktik disetiap kelompok, sebelum pratik dimulai.
- 2) Guru menjelaskan proyek atau pekerjaan yang harus dikerjakan oleh siswa sesuai dengan *job sheet*.
- 3) Guru memantau pekerjaan yang dikerjakan oleh siswa dan memberikan bimbingan kepada siswa jika mengalami kesalahan.

c. Evaluasi

- 1) Guru menilai dengan menggunakan kolom penilain yang telah dibuat.
- 2) Guru dan siswa menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama.
- 3) Guru menanyakan kepada siswa kendala-kendala dalam jalannya pelajaran.

Berikut ini penjabaran kegiatan-kegiatan pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang dilaksanakan pada masing-masing siklus:

a. Pelaksanaan Siklus I, Tindakan I

1. Pertemuan I

a) Tahap Perencanaan

Pada tahap perencanaan, untuk memberikan pelajaran dengan penerapan pendekatan metode berbasis proyek kepada siswa, peneliti melakukan kegiatan sebagai berikut:

- (1) Penentuan materi yang akan digunakan dalam penelitian bersama guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Setelah berdiskusi dengan guru Pengolahan Makanan Indonesia, maka ditetapkan materi tentang mengolah salad yang akan digunakan dalam penelitian ini.
- (2) Membuat dan menyusun sekenario yang berisikan langkah-langkah dalam proses pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan menggunakan metode berbasis proyek yang telah disesuaikan dengan materi yang disepakati oleh guru pembimbing.
- (3) Menyiapkan bahan ajar dan materi yang akan digunakan dalam kelas selama penerapan metode berbasis proyek berlangsung. Bahan tersebut antara lain: buku pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, buku resep tentang salad Indonesia, media pembelajaran (*power point*), dan *Job Sheet* (lembar kerja) sebanyak 6 buah.

(4) Mempersiapkan lembar observasi dalam proses pembelajaran dengan metode berbasis proyek dan observasi peningkatan motivasi belajar siswa selama proses pembelajaran berlangsung.

(5) Melakukan koordinasi dengan penanggung jawab kelas media karena proses pembelajaran akan dilaksanakan di ruang media.

b) Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan tindakan dilaksanakan pada hari sabtu, 26 Februari 2011 pada jam ke 6 yaitu pukul 10.45 - 13.00 WIB. Waktu yang dialokasikan selama 3x45 menit.

1) Kegiatan Awal

(a) Tahap pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia diawali dengan guru memasuki ruang kelas media beserta peneliti dan observer. Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam selanjutnya peneliti memperkenalkan diri kepada siswa dan menjelaskan tujuan dari pada kehadiran peneliti dan observer, untuk meminta bantuan dan kerjasama kepada siswa kelas X UJB2 dalam penerapan metode berbasis proyek guna penyusunan skripsi.

(b) Guru memulai melakukan persensi.

(c) Guru menyampaikan materi yang akan dipelajari yaitu salad Indonesia dan menyampaikan tujuan pembelajaran. Tujuan pembelajaran yaitu siswa dapat menjelaskan pengertian dari salad, komposisi salad, macam-macam salad sampai jenis salad.

(d) Guru melakukan apersepsi dengan memberikan pertanyaan kepada siswa.

Guru : Apa yang kalian ketahui mengenai salad Indonesia?

Siswa : Salad adalah makanan yang terbuat dari sayur-sayuran, yang dipotong-potong dan dikasih bumbu kacang.

Guru : “Ok bagus, tapi masih kurang tepat ya”, terus siapa yang bisa memberikan contoh menu salad Indonesia yang kalian ketahui.

Siswa : Lotek dan gado-gado

Guru : Iya, ternyata kalian sudah pada tahu ya, macam-macam salad. Sekarang Ibu akan mulai menerangkan apa itu salad, semua perhatikan ke depan.

2) Kegiatan Inti

(a) Guru memulai menerangkan materi tentang salad Indonesia dengan menggunakan media *power point*, adapun materi yang disampaikan antara lain pengertian salad, komposisi, kualitas salad, jenis-jenis salad, fungsi salad, bahan-bahan yang digunakan, *garnish*, kriteria hasil, penanganan setelah pengolahan, permasalahan yang timbul sampai dengan jenis-jenis saos.



Gambar 6. Guru sedang menerangkan materi salad

Setelah selesai guru menerangkan semua materi, maka guru melempar pertanyaan:

Guru : Apakah kalian sudah jelas semua yang Ibu terangkan tadi? ada yang ditanyakan?

Siswa : Sudah jelas bu, tidak, (jawaban dari beberapa siswa).

Guru : Kalau begitu giliran Ibu yang akan bertanya, “sebutkan bagian dari salad?” siapa yang mau menjawab?. Sebagian siswa menjawab secara bersamaan tetapi yang bagian tengah ada yang bicara sendiri. Gurupun memanggil nama siswa tersebut dan disuruh menjawab.

Siswa : Bagian alas, isi, saus dan hiasan. (dengan sedikit agak ragu dan bertanya kepada teman sebelahnya).

(b) Materi telah disampaikan semua dan kemudian guru menyuruh untuk membuat kelompok yang sesuai dengan letak tepat duduk yang terdiri dari 5 sampai 6 orang.

- (c) Siswa mulai menempatkan diri dengan kelompok masing-masing.
- (d) Setelah semua siswa berkelompok, maka guru memerintahkan peneliti untuk membagikan proyek untuk dikerjakan oleh siswa. Peneliti dan observerpun mulai melakukan pencatatan jalannya pengerjaan proyek di tiap kelompok.
- (e) Guru tidak lupa memberikan rambu-rambu penilaian dalam diskusi antara lain sikap, keaktifan siswa, kerjasama dan hasil diskusi dalam mengerjakan proyek dikarenakan guru yang bersangkutan ada suatu acara yang harus diselsaikan dan untuk mengantisipasi keramain. Dengan begitu peneliti harus melakukan pemantaun terhadap jalannya diskusi di tiap kelompok untuk mengantisipasi jika ada siswa yang tidak jelas dengan proyek yang berikan.
- (f) Setiap kelompok sudah mendapatkan *job sheet*, maka guru mulai menerangkan proyek yang harus dikerjakan, sesuai dengan *job sheet*.
- (g) Siswa mulai mengerjakan proyek secara berkelompok. Proyek yang diberikan sebanyak 5 pertanyaan tiap kelompok disini siswa dituntut untuk bisa saling bekerjasama, berani mengemukakan pendapatnya, menganalisis serta ketepatan waktu dalam mengerjakan proyek.



Gambar 7. Siswa sedang berdiskusi dengan kelompoknya

- (h) Setelah batas waktu mengerjakan habis maka pekerjaan siswa di kumpulkan, walaupun tidak semua kelompok bisa tepat waktu.

(3) Evaluasi

- (a) Guru mulai membahas satu persatu proyek yang dikerjakan oleh siswa, dengan cara memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengemukakan pendapatnya. Selain itu antar kelompok diminta untuk mengomentari jawaban kelompok lain. Sehingga suasana kelas kelihatan lebih aktif dan siswa lebih berantusias karena akan mendapat nilai tambahan.
- (b) Dari jawaban dan masukan siswa lain maka guru memberikan kesimpulan penjelasan lebih mendetail dari jawaban-jawaban yang kurang pas.

- (c) Guru menyimpulkan secara garis besarnya dari hasil diskusi ternyata masih ada 1 kelompok yang jawaban masih salah yaitu kelompok 5, maka kelompok 5 harus memperbaiki jawabanya dan dikumpulkan pada pertemuan selanjutnya.
- (d) Guru tidak lupa memberikan penilaian hasil proyek yang telah siswa kerjakan ditambah dengan nilai yang lainnya. Selain itu siswa diberikan tugas untuk mencari resep macam-macam menu salad Indonesia secara berkelompok.
- (e) Guru menerangkan untuk pertemuan yang akan datang yaitu praktik apa saja yang akan dilaksanakan. Bahan-bahan apa saja yang perlu dibeli untuk 1 kelas dan persiapan bon alat.
- (f) Pelajaran ditutup dengan do'a dan salam.

c) Hasil Observasi Pengamatan

Hasil pengamatan terhadap kegiatan pada pertemuan pertama dilakukan dengan pengamatan langsung. Kegiatan belajar siswa agak tidak kondusif dikarenakan ruangan yang digunakan adalah ruang kelas media yang penataan tempat duduk kurang tertata dengan rapi, ruangan terlalu besar dan penerangan ruangan kurang menyeluruh sehingga guru tidak bisa memantau siswa secara keseluruhan. Pembagian kelompok yang dilakukan berdasarkan urutan tempat duduk mengakibatkan kurangnya kerjasama, keaktifan dalam kelompok dan membuat rame, sehingga ada siswa yang hanya diam, menggambar atau coret-coret dikertas dan tidak

mengeluarkan pendapat. Ditemukannya ada beberapa siswa yang belum terlibat aktif dalam diskusi, mereka diam dan pasif.

2. Pelaksanaan Pertemuan ke II

Pertemuan pada siklus II dilaksanakan pada hari sabtu, 26 Maret 2011 mulai pukul 10.45-13.00 Wib. Pada pertemuan ini akan dilaksanakan praktik olahan aneka salad Indonesia. Adapun tahap perencanaanya sebagai berikut:

a) Tahap Perencanaan

- 1) Menentukan resep salad bersama guru pembimbing yang akan dipraktikan siswa.
- 2) Pembuatan *job sheet* untuk setiap kelompok dan lembar penilain.
- 3) Memberikan resep kepada siswa dua hari sebelum praktik, untuk persiapan pembuatan laporan diri sewaktu praktik.
- 4) Menyiapkan lembar observasi untuk mengetahui pelaksanaan pembelajaran berbasis proyek dan peningkatan motivasi belajar siswa

b) Tahap Pelaksanaa

1) Kegiatan Awal

- (a) Guru meneliti kelengkapan praktik (baju praktik dan kelengkapannya, pisau, sendok, garpu dan lap kering 2 buah) siswa satu persatu sebelum masuk ke dapur untuk praktik.



Gambar 8. Guru mengecek kelengkapan praktik siswa sebelum masuk ke dapur.

- (b) Guru masuk ke dapur dan membuka pelajaran dengan salam dan do'a bersama.
- (c) Guru menyampaikan apersepsi untuk menu yang akan dipraktikan dengan cara menyebutkan macam-macam salad Indonesia dan melempar pertanyaan bahan-bahan yang digunakan untuk praktik pada salah satu kelompok yaitu kelompok tiga, dengan pernyataan:

- Guru : Ibu ingin bertanya untuk kelompok tiga, pada pertemuan kali ini menu apa yang akan dipraktikkan?
- Siswa : Gudangan Ibu (siswa menjawab dengan serentak)
- Guru : Coba sebutkan komposisi bumbu gudangan? dan bagaimana pembuatannya?
- Siswa : Komposisi bumbu gudangan antara lain, gula merah, cabai, bawang putih, daun jeruk, garam dan parutan kelapa yang setengah tua. Cara pembuatan bumbu dengan cara bahan-bahan dihaluskan kemudian dicampur dengan parutan kelapa dan dikukus.
- Guru : Bagus, sudah benar apa yang dijelaskan oleh kelompok tiga. Jadi kelompok sudah siap untuk praktik pada kali ini ya??
- Siswa : Sudah Ibu.

2) Kegiatan Inti

a) Perencanaan

- (1) Guru menjelaskan pekerjaan yang harus dikerjakan oleh siswa dalam praktik secara rinci, dengan pernyataan “dalam pelaksanaannya praktik kali ini kalian akan mempraktikkan macam-macam salad jadi kalian harus sudah bisa mempersiapkan bahan dan alat secara benar semoga tidak ada yang salah dalam pemilihan bahan maupun alat saji, proses pengolahan yang sesuai dengan resep, penyajian, sampai dengan tanggung jawab terhadap kebersihan lingkungan.
- (2) Guru menjelaskan prosedural langkah kerja siswa pada masing-masing pekerjaan apa yang harus dilakukan oleh siswa, dalam persiapan

praktik pembuatan salad, proses pengolahan sampai dengan penyajian. Hal apa saja yang harus didahulukan seperti, berbelanja bahan, bon alat, proses pengolahan seperti merebus sayuran, membuat bumbu, pembuatan garnish, penyajian, membersihkan peralatan dan area kerja dll secara garis besarnya. Pekerjaan yang beraneka ragam itu tidak boleh dikerjakan oleh siswa yang sama pekerjaan harus dibagi rata jadi semua siswa mempunyai tanggung jawab masing-masing, guna untuk melatih *skill* apa yang dimiliki siswa. Guru menjelaskan dengan pernyataan sebagai berikut:

Guru : Ibu akan memberikan contoh dalam pembagian pekerjaan, misalnya pada pertemuan kali ini pada kelompok satu ya? yang terdiri dari lima orang, Aji bertugas untuk membeli bahan dan ngebon peralatan, Ambar dan Dyah bertanggung jawab dalam proses pengolahan, Edo dan Qoriah bertugas untuk membuat garnish dan tanggung jawab dalam kebersihan lingkungan. Jadi semua harus bekerja tidak ada yang diam saja. Semua anggota harus bekerjasama dan tidak terpaku pada tanggung jawabnya saja jika sudah selsai boleh membantu teman dalam satu kelompok, jika ada yang kurang atau tidak bisa maka saling membantu dan mengajari. Pembagian tugas dalam kelompok Ibu serahkan pada kalian sendiri dengan catatan semua anggota harus merasakan masing-masing pekerjaan atau diroling. Apakah penjelasan dari ibu sudah dimengerti?

Siswa : Sudah Ibu.

- (3) Peneliti membagikan *job sheet* pada tiap kelompok.
- (4) Guru menjelaskan hal-hal yang akan dinilai yang ada pada kolom penilain yang ada di *job sheet*, dengan tujuan supaya siswa lebih

termotivasi dalam melaksanakan praktik mulai dari persiapan, prosedur pelaksanaan dan hasil produk.

b) Pelaksanaan

- (1) Guru mengecek perlengkapan bahan dan peralatan yang digunakan untuk praktik disetiap kelompok. Pada kesempatan ini guru menemukan ada satu kelompok yang masih salah dalam pemilihan bahan yaitu pepaya yang dibeli sudah matang dan tidak bisa digunakan pembuatan rujak potong dan terpaksa harus meminta ke kelompok lain. Selain itu pembelian bahan ada yang terlalu banyak, sehingga akan banyak bahan yang terbuang.
- (2) Guru menjelaskan proyek yang harus dikerjakan oleh setiap kelompok sesuai dengan resep yang ada di *job sheet* sampai siswa mengerti dan tidak ada yang bertanya. Contohnya dalam pembuatan bumbu bahan yang pertama kali di haluskan adalah bahan yang paling keras atau sulit halus seperti cabai, gula, kacang. Proses perebusan yang didahulukan bahan yang berwarna putih, jika sayuran berwarna hijau di kasih garam sedikit tujuannya untuk mempertahankan warna sayuran agar tetap warna aslinya. Dalam penyajian guru memberikan masukan agar porsinya sesuai dan pemberian garnish tidak boleh terlalu banyak dan ramai. Serta dalam kebersihan area kerja harus dijaga dan menjadi tanggung jawab setiap kelompok.



Gambar 9. Guru menjelaskan proyek yang harus dikerjakan oleh siswa

- (3) Siswapun mulai mengerjakan proyek sesuai dengan tugas masing-masing ada yang bertugas membuat bumbu, memotong dan merebus sayuran, membuat garnish sampai dengan penyajian jadi semua siswa mempunyai tanggung jawab masing-masing. Walaupun masih ada siswa yang membaca resep secara diam-diam tanpa sepengetahuan guru.
- (4) Guru memantau dengan cara mendekati setiap kelompok dan memberikan arahan jika ada yang kurang tepat proses pengolahan

c). Evaluasi

- (1). Setiap kelompok yang sudah selesai mulai menghidangkan produknya dengan membawa buku persiapan diri masing-masing siswa. Guru melakukan penilain dengan menggunakan kolom yang sudah disepakati bersama-sama pada buku persiapan siswa.
- (2) Guru dan siswa menyimpulkan hasil praktik secara klasikal dengan cara memperlihatkan hasil produk tiap kelompok di depan kelas. Sehingga semua siswa dapat mengerti kesalahan-kesalahan maupun produk yang sudah sesuai dengan kriteria.
- (3) Guru menanyakan apakah ada kendala-kendala dalam jalanya proses pembelajaran dengan menggunakan metode proyek. Ada beberapa siswa yang menjawab “tidak buk” sebagian hanya diam dikarenakan siswa sudah kelihatan capek, maka guru menyuruh siswa untuk segera membersihkan area kerja.
- (4) Siswa mulai membersihkan peralatan dan mengembalikan ketempat semula, membersihkan area kerja dan mengepel lantai. Guru mengecek kebersihan peralatan kerja dan area kerja.
- (5) Pelajaran ditutup dengan do’a dan salam.

3) Tahap Observasi Pengamatan

Hasil pengamatan terhadap kegiatan pembelajaran pada pertemuan ke dua ini siswa sudah mulai bisa bertanggung jawab terhadap tugas masing-masing, akan tetapi masih ada siswa yang belum siap ketika praktik hal ini terlihat dari persiapan bahan yang sewaktu praktik belum disiapkan dari rumah dan terpaksa harus beli waktu praktik berlangsung, sepenuhnya siswa juga belum paham semua dalam pemilihan bahan ada yang salah dalam pembelian buah papaya dan jumlah pembelian terlalu banyak ini yang banyak terjadi. Sedangkan hasil observasi peningkatan motivasi belajar siswa pada pembelajaran praktik adalah sebagai berikut:

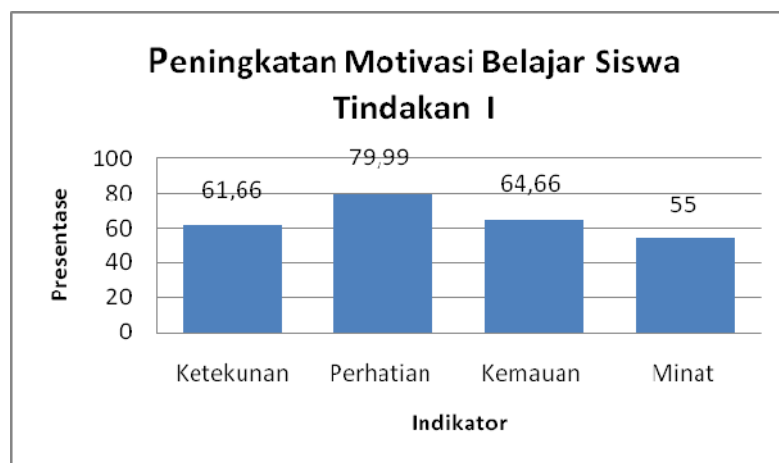
Tabel 6. Hasil Observasi Motivasi Belajar Tindakan I

N o	Aspek yang diamati	Kriteria	f	%	Rerata
1	Ketekunan	Tekun menghadapi tugas.	27	90	61,66%
		Ulet menghadapi kesulitan.	18	60	
		Mengumpulkan tugas tepat waktu.	19	63,33	
		Berusaha memecahkan masalah.	10	33,33	
2	Perhatian	Melakukan tertib kerja.	25	83,33	79,99%
		Memperhatikan guru ketika mengajar.	21	70	
		Fokus terhadap materi yang dipelajari.	26	86,66	
3	Kemauan	Tidak membolos ketika pelajaran berlangsung.	30	100	64,66%
		Menggunakan waktu dengan sebaik-baiknya.	19	63,33	
		Menghasilkan produk yang sesuai dengan standar resep.	19	63,33	
		Memiliki keinginan untuk berprestasi.	22	73,33	
		Aktif selama pembelajaran berlangsung.	7	23,33	
4	Minat	Semangat dalam mengikuti pelajaran PMI.	24	80	55%
		Memiliki wawasan yang luas.	9	30	
		Disiplin dalam mengikuti pelajaran PMI.	27	90	
		Mempuyai kreativitas.	6	20	
Jumlah					65,32%

Dari tabel 6 dapat disimpulkan bahwa peningkatan motivasi belajar siswa di SMK Sahid Surakarta indikator yang paling rendah terdapat pada minat yaitu sebanyak 55%, ketekunan sebanyak 61,66%, kemauan sebanyak 64,66% dan yang paling tinggi pada indikator perhatian sebanyak 79,99%. Hasil observasi

peningkatan motivasi belajar siswa pada pertemuan dua dengan rata-rata 65,32%

Agar lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 10. Diagram Motivasi Belajar Siswa Kelas X UJB2 SMK Sahid Surakarta Tindakan I

4) Permasalahan Tindakan Pertama

a) Permasalahan Pertemuan Pertama

Dari pertemuan pertama peneliti menemukan permasalahan yang timbul yaitu:

- (1) Proses pembelajaran berbasis proyek pada pertemuan pertama belum bisa diterapkan secara menyeluruh adapun tahapan-tahapan yang tidak bisa terlaksana antara lain: tidak sempat membagi anggota kelompok sehingga banyak anggota kelompok yang kurang bisa bekerja sama dengan baik, tidak ikut mengerjakan proyek dan siswa tidak bisa mengerjakan proyek dengan tepat waktu.
- (2) Dalam proses belajar mengajar dan diskusi siswa kurang serius yang disebabkan oleh kondisi ruangan terlalu besar dan penerang cahaya kurang terang. Siswa lebih suka ngobrol dan bercanda ketika guru menerangkan.
- (3) Sebagian besar siswa belum dapat mengingat dan mengungkapkan kembali materi yang telah mereka peroleh sebelumnya ini terlihat dari hasil proyek siswa. Namun ada juga siswa yang sudah mampu untuk menjelaskan suatu konsep tertentu dengan kata-kata sendiri.

Berdasarkan beberapa dari permasalahan yang timbul, rencana perbaikan tindakan yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

- (1) Dalam pertemuan selanjutnya peneliti akan menyiapkan media berupa *hand out* dengan tujuan siswa agar lebih menguasai materi dan fokus terhadap pelajaran.

(2) Untuk meningkatkan motivasi belajar siswa guru harus memberikan dorongan kepada siswa agar bersemangat dalam mengikuti pelajaran, memperhatikan guru ketika mengajar, dan bekerjasama dengan teman.

(3) Pembentukan
kelompok sebaiknya diserahkan oleh siswa sendiri atau menggunakan kelompok yang sudah terbentuk, agar siswa mau mengingatkan teman yang rame dan keaktifan dapat terbangun.

(4) Hasil dari proyek
pada pertemuan pertama sudah cukup baik, semua kelompok sudah memenuhi nilai standar kompetensi, nilai terendah 75 dan nilai tertinggi 90. Perbaikan yang harus dilakukan pada penekan waktu dalam mengerjakan proyek agar siswa lebih tepat waktu dan serius.

b) Permasalahan Pertemuan Kedua

Guru dan peneliti menemukan beberapa permasalahan pada pertemuan kedua. Guru dan peneliti mendiskusikan hasil pengamatan selama pelaksanaan tindakan dan meninjau kembali apakah ada perubahan pada aspek yang diamati, seberapa jauh tindakan telah sesuai rencana, bagaimana hasilnya, apa hambatannya, serta langkah apa yang harus dilakukan pada siklus berikutnya. Dari hasil pengamatan dan diskusi diperoleh beberapa kekurangan:

(1) Ada beberapa siswa yang masih kurang tepat dalam pemilihan bahan seperti memilih papaya yang digunakan untuk rujak, papaya tersebut

terlalu masak sehingga kurang bagus ini menunjukkan bahwa siswa belum paham terhadap pemilihan bahan, jumlah bahan yang dibeli juga terlalu banyak serta kesiapan untuk melaksanakan praktik masih kurang.

- (2) Siswa sudah mulai bisa bertanggung jawab terhadap tugasnya masing-masing, tetapi masih kurang cekatan dan ragu-ragu dalam mengerjakannya sehingga tidak bisa tepat waktu ketika praktik.
- (3) Sebagian siswa masih banyak yang belum memahami resep sehingga masih ada yang membuat contekan dan membuka secara diam-diam tanpa sepengetahuan guru ketika praktik.
- (4) Siswa juga belum dapat merancang belajar sendiri, tidak mau bertanya ketika ada hal yang kurang jelas dan belum dikuasai seperti pemahaman terhadap resep dan proses pembuatannya yang benar.

Berdasarkan beberapa kekurangan dari hasil permasalahan tersebut, rencana perbaikan tindakan akan dilakukan sebagai berikut:

- (1) Guru memotivasi siswa agar lebih aktif dan mencari informasi yang diperlukan agar mempunyai wawasan yang luas bisa dari internet, buku Pengolahan Makanan Indonesia, buku resep maupun tabloid.
- (2) Peran guru harus ditingkatkan dengan memberikan arahan dan bimbingan kepada individu siswa maupun kelompok yang mengalami kesulitan saat praktik.

- (3) Guru mendorong siswa agar menghasilkan produk yang sesuai dengan standar resep dan serius saat praktik untuk menanamkan ketepatan waktu.
- (4) Agar motivasi siswa dapat meningkat, guru harus meningkatkan selalu rajin belajar, memberikan nilai tambahan yang kepada siswa yang aktif, tidak boleh rame di dalam kelas, harus bisa mencapai nilai kompetensi jika tidak siswa wajib mengikuti remedial.
- (5) Meminta siswa untuk mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan ketika akan dilaksanakan praktik, persiapan diri maupun persiapan untuk praktik.

b. Pelaksanaan Tindakan II

Pada tindakan II materi yang disiapkan masih melanjutkan pada tindakan I yang mengolah hidangan salad. Adapun tahapan-tahapan yang ditempuh pada tindakan II adalah sebagai berikut:

1. Pertemuan I

a) Perencanaan

Perencanaan pada pertemuan ini, dibuat berdasarkan hasil pada pertemuan I, tindakan yang dilaksanakan.

- (1) Peneliti mempersiapkan RPP, lembar observasi penerapan metode berbasis proyek.

- (2) Peneliti membuat *Hand Out* untuk bahan mengajar dan membuat proyek untuk setiap kelompok yaitu sebanyak 6 buah kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing.
- (3) Peneliti tidak lupa mempersiapkan buku paket Pengolahan Makanan Indonesia dan resep-resep salad yang digunakan sebagai referensi dalam mengajar.

b) Tahap Pelaksanaan

Tindakan II pertemuan pertama dilaksanakan pada hari Sabtu, 02 April 2011 mulai pukul 10.45-13.00 WIB. Materi pembelajaran pada pertemuan ini adalah berupa teori tentang klasifikasi salad.

(1) Kegiatan Awal

- (a) Guru mengawali pelajaran dengan mengucapkan salam.
- (b) Guru melakukan presensi dan meminta siswa untuk mengumpulkan tugas berupa resep-resep salad.
- (c) Guru melakukan apersepsi dengan cara mengulas sedikit tentang materi salad sebelumnya, dengan dialog :

Guru : Pada pertemuan sebelumnya Ibu sudah menjelaskan tentang macam-macam hidangan salad, siapa diantara kalian yang masih ingat, coba sebutkan”.

Siswa : Saya buk (sambil mengangkat tangan), ada lotek, gado-gado, pecel dan gado-gado”.

Guru : Bagus, siapa yang bisa memberikan contoh hidangan salad dengan sayuran mentah semua”.

Siswa : “Trancam”.

Guru :“Iya pinter, sudah dipraktikan ya pada pertemuan sebelumnya? Sekarang Ibu akan melanjutkan materi tentang klasifikasi salad”.

(2) Kegiatan Inti

- (a) Guru memberikan motivasi dengan cara memberikan dorongan supaya siswa selalu semangat dalam mengikuti pelajaran, memperhatikan guru ketika mengajar, dan belajar untuk menggunakan waktu dengan sebaik-baiknya serta belajar untuk lebih aktif selama proses pembelajaran.
- (b) Guru meminta peneliti membagikan *hand oud* tiap meja satu agar siswa lebih fokus terhadap materi yang disampaikan oleh Guru. Guru mulai menjelaskan materi tentang klasifikasi hidangan salad yang dibagi menjadi tiga yaitu:
 - ❖ Hidangan Salad dengan sayuran mentah, contohnya: asinan, trancam dan karedok.
 - ❖ Hidangan dengan sayuran masak, contohnya: gubahan dan pecel.
 - ❖ Hidangan sayuran masak dan mentah, contohnya: gado-gado, rujak pentis, tahu campur, ketoprak dll.



Gamb

ar 11. Guru sedang menerangkan materi salad

Materi di terangkan sampai selsai, gurupun tidak lupa memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya pada kesempatan ini ada tiga siswa yang bertanya, dengan pertanyaan:

Siswa 1 : Bagaimanakah rasa bumbu dari salad seperti gado-gado yang benar itu?

Guru : Sebaiknya saos yang digunakan untuk salad itu berasa enak, manis, gurih dan tidak teralu encer, yang terpenting rasa saos harus lebih menonjol dari pada sayurannya.

Siswa 2 : Apakah resep salad itu sama semua di daerah buk?

Guru : Pertanyaan yang sangat bagus, jelas tidak sama resep satu Daerah dengan daerah lainnya, Ibu akan memberikan contoh misalnya kupat tahu di Solo dengan Yogyakarta kalau, Solo menggunakan kacang tanah yang digoreng dan ditaburkan serta dikombinasi dengan telur goreng, sedangkan di Jogja menggunakan kecap pada kuahnya serta taburan yang digunakan biasanya krupuk kecil-kecil rasanya identik dengan rasa manis.

Siswa 3:Ibu bagaimanakah cara menghilangkan ulat atau bakteri pada sayuran mentah seperti pada pembuatan trancam?

Guru :Yang paling utama kita harus bisa memilih sayuran secara benar seperti, sayuran masih berwarna hijau dan kondisi masih segar, tidak banyak lubang bekas dimakan ulat jika ada ya sebaiknya dibuang saja. Pencucian yang baik dengan cara mencuci dialiran air yang mengalir atau potongan sayuran tersebut di rendam dengan air garam bisa juga dicuci menggunakan air matang.

- (c) Guru meminta siswa untuk saling berkelompok, pembentukan kelompok pada pertemuan kali ini sesuai dengan kelompok yang sudah terbentuk seperti biasa kalau praktik.
- (d) Guru meminta peneliti untuk membagikan *job sheet* atau proyek satu kelompok satu, untuk dikerjakan.
- (e) Siswa mulai mengerjakan proyek dengan cara berdiskusi bersama anggota kelompoknya. Siswa bekerja dalam kelompok, dan melakukan pembahasan, menganalisis serta menuangkan ide-ide yang mereka miliki.
- (f) Selama proses diskusi guru dan peneliti berkeliling untuk memantau jalannya diskusi apa bila ada hal yang kurang jelas maka guru maupun peneliti memberikan bimbingan sambil mengamati sikap siswa.



Gambar 12. Peneliti sedang memberikan penjelasan kepada siswa.

(3) Evaluasi

- (a) Setelah siswa mengumpulkan hasil pekerjaan proyek maka guru mulai membahas hasil proyek siswa satu persatu, setiap kelompok diharuskan untuk mengomentari jawaban kelompok lain.
- (b) Setelah semua proyek dibahas maka guru memberikan masukan secara garis besar.
- (c) Guru dan siswa menyimpulkan hasil diskusi secara klasikal.
- (d) Guru selalu memberikan penilaian hasil proyek dan nilai tambahan kepada siswa yang aktif.

- (e) Guru memberikan penjelasan untuk praktik minggu depan dan mengingatkan siswa untuk membuat laporan persiapan diri, bon alat dan belanja bahan serta tidak lupa untuk selalu belajar dan membaca resep.
- (f) Pembelajaran ditutup dengan do'a bersama.

c) Hasil Observasi Pengamatan

Hasil pengamatan terhadap kegiatan pada pertemuan kali ini dilakukan dengan pengamatan langsung. Kegiatan proses belajar kali ini sangat kondusif siswa sudah mulai lebih semangat dalam belajar dan lebih aktif untuk bertanya maupun mengeluarkan pendapatnya. Pembagian kelompok yang sudah lama terbentuk lebih membuat siswa mudah dalam berkomunikasi dan bekerjasama.

2. Pelaksanaan Pertemuan II

a) Tahap Perencanaan

- (1) Menyusun bahan ajar untuk persiapan praktik salad Indonesia, seperti buku Pengolahan Makanan Indonesia, buku resep salad Indonesia.
- (2) Pembuatan *job sheet* untuk setiap kelompok dengan persetujuan dari guru pembimbing.
- (3) Memberikan resep kepada siswa 2 hari sebelum praktik.
- (4) Menyiapkan lembar observasi untuk mengetahui peningkatan motivasi belajar siswa dan pelaksanaan pembelajaran berbasis proyek.

b) Tahap Pelaksanaan

(1) Kegiatan Awal

- (a) Guru dan peneliti, meneliti kelengkapan praktik (baju praktik dan kelengkapannya, pisau, sendok, garpu dan lap kering 2 buah) siswa satu persatu sebelum masuk ke dapur untuk praktik, jika tidak lengkap siswa tidak diperkenankan untuk masuk ke dapur.



Gambar 13. Guru memeriksa perlengkapan praktik

- (b) Guru masuk ke dapur dan membuka pelajaran dengan salam dan do'a bersama.
- (c) Guru melakukan presensi.
- (d) Sebelum praktik guru menyampaikan tujuan pembelajaran siswa harus bisa membuat acar Jawa, asinan juhi, rujak tahu telur, selada Padang, rujak tahu Palembang dan rujak pengantin secara benar.
- (e) Guru menyampaikan apersepsi untuk menu yang akan dipraktikan dengan cara memberikan pertanyaan kepada salah satu kelompok, dengan pernyataan:

Guru : Apakah kalian sudah siap untuk praktik pada kali ini?

Siswa : Siap Ibu (siswa menjawab dengan serentak dan semangat)

Guru : Baiklah, kalau sudah Ibu akan bertanya pada kelompok enam, yang membuat rujak pengantin. Coba sebutkan persiapan apa saja yang sudah kalian lakukan. Ibu ingin mendengar perwakilan suara dari anak perempuan.

Siswa : Yang pertama laporan membuat persiapan diri, belanja bahan dan pembuatan laporan keuangan, bon alat, persiapan diri dan belajar (jawaban dari salah satu siswa perempuan).

Guru : Ok, terima kasih yang mbak, jadi semua kelompok sudah siap Semua ya?

Siswa : Sudah buk.

2). Kegiatan Inti

(a) Perencanaan

(a) Guru tidak lupa selalu menjelaskan pekerjaan yang harus dikerjakan oleh siswa seperti melakukan persiapan diri, persiapan bahan dan alat, proses pengolahan, tanggung jawab kebersihan lingkungan dan evaluasi.

(b) Guru memberikan pengarahan bila ada ada teman yang mengalami kesulitan maka kita semua saling membantu dan mengajari. Dengan pernyataan sebagai berikut:

Guru :Pembagian tugas harus bergantian, supaya kalian bisa merasakan dan mempuyai keterampilan maupun kreativitas yang cukup. Misalnya dalam satu kelompok ada yang terampil dalam membuat *garnish*, jika temannya yang bertugas untuk membuat *garnish* itu mengalami kesulitan kita harus membantu dan mengajari ya, jadi kita semua harus

saling bekerja sama dengan catatan harus bisa melaksanakan tanggung jawab masing-masing.

- (c) Guru selalu menjelaskan prosedur dalam masing-masing dari pekerjaan yang harus didahulukan dalam proses pengolahan.
- (d) Guru meminta tolong kepada kapada peneliti untuk membagikan *job sheet*.

(b) Pelaksanaan

- (a) Guru mengecek bahan dan peralatan yang digunakan untuk praktik disetiap kelompok, persiapan alat pada setiap kelompok sudah benar tapi ada satu kelompok yaitu kelompok lima yang membuat rujak tahu palembang, ternyata salah dalam pemilihan ikan tengirinya sudah tidak *fresh* dan terlalu lunak.
- (b) Guru menjelaskan proyek sesuai dengan *job sheet* yang sudah dibagikan pada setiap kelompok, seperti persiapan diri, persiapan area kerja, proses pengolahan, berkemas atau tanggung jawab kebersihan area kerja dan hasil produk.
- (c) Siswa mulai melakukan proses pengolahan dan menjalankan tugas masing-masing. Ada siswa yang bertanggung jawab dalam membuat kuah, proses pengolahan seperti menggoreng krupuk, tahu, kacang, merebus sayuran, mie. Menyiapkan alat hidang dan membuat garnish. Pada praktik kali ini siswa sudah mulai kelihatan melakukan tanggung jawabnya secara mandiri dan bekerja sama dengan baik.



Gambar 14. Aktivitas siswa yang sedang praktik

(3) Evaluasi

- (a) Siswa mulai menghidangkan produknya.
- (b) Guru mulai menilai hasil produk siswa dengan menggunakan kolom penilain dan memberikan masukan terhadap kelompok yang bersangkutan mulai dari persiapan, proses pengolahan sampai hasil produk seperti, rasa, tekstur, warna dan garnish.
- (c) Guru dan siswa menyimpulkan hasil produk secara bersama-sama, guru memberikan contoh produk yang sudah memenuhi standar resep dan produk yang belum memenuhi standar yaitu rujak tahu Palembang yang disebabkan dari kesalahan pemilihan bahan baku pembuatan empek-empek yaitu ikan tengiri yang sudah tidak fresh jadi hasilnya tidak bisa maksimal.
- (d) Siswa mulai membersihkan peralatan dan mengembalikan ketempat semula, membersihkan area kerja dan mengepel lantai. Guru mengecek kebersihan peralatan kerja dan area kerja.

(e) Pelajaran ditutup dengan doa penutup dan salam.

3) Tahap Observasi Pengamatan

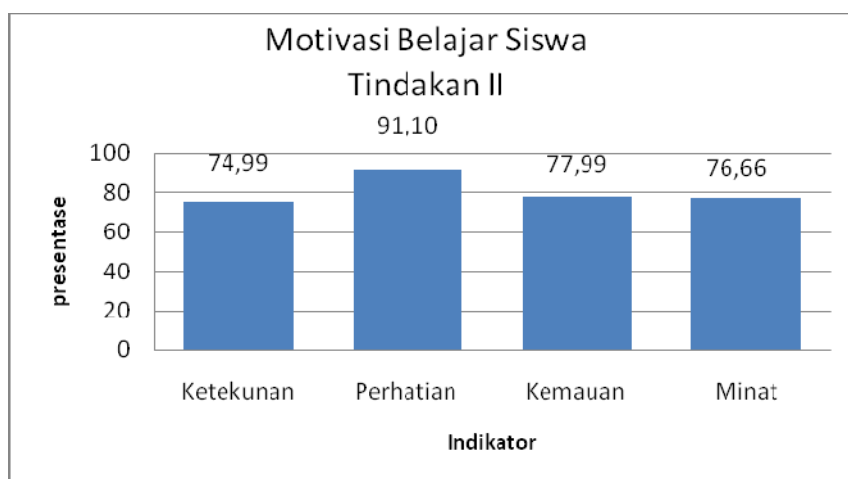
Jalannya pembelajaran pada pertemuan kali ini sudah mengalami peningkatan siswa sudah bisa bertanggung jawab dengan pekerjaan masing-masing, kelihatan lebih percaya diri dan kreatifitas sudah cukup baik. Hasil observasi peningkatan motivasi belajar adalah sebagai berikut dari indikator ketekunan yang terdiri dari empat item dengan persentase sebagai berikut:

Tabel 7. Hasil Observasi Motivasi Belajar Siswa Tindakan II

No	Aspek yang diamati	Kriteria	f	%	Rerata
1	Ketekunan	Tekun menghadapi tugas	27	90	74,99%
		Ulet menghadapi kesulitan	20	66,66	
		Mengumpulkan tugas tepat waktu	26	86,66	
		Berusaha memecahkan masalah	17	56,66	
2	Perhatian	Melakukan tertib kerja	29	96,66	91,10%
		Memperhatikan guru ketika mengajar.	26	86,66	
		Fokus terhadap materi yang dipelajari.	27	90	
3	Kemauan	Tidak membolos ketika pelajaran berlangsung.	30	100	77,99%
		Menggunakan waktu dengan sebaik-baiknya	24	80	
		Menghasilkan produk yang sesuai dengan standar resep.	24	80	
		Memiliki keinginan untuk berprestasi.	25	83,33	
		Aktif selama pembelajaran berlangsung.	14	46,66	
4	Minat	Semangat dalam mengikuti pelajaran PMI	25	83,33	76,66%
		Memiliki wawasan yang luas	13	43,33	
		Disiplin dalam mengikuti pelajaran PMI	28	93,33	
		Mempuyai kreatifitas	26	86,66	
Jumlah					80,18%

Dari data diatas dapat dilihat bahwa peningkatan motivasi belajar siswa di SMK Sahid Surakarta UJB2 tindakan II pertemuan dua indikator

terendah terdapat pada ketekunan dengan presentase 74,99%, indikator minat dengan presentase 76,66%, indikator kemauan dengan presentase 77,99% dan indikator tertinggi terdapat pada indikator perhatian dengan presentase 91,10%. Hasil rata-rata observasi peningkatan motivasi belajar siswa pada tindakan II sebesar 80,18%. Agar lebih jelasnya disajikan dalam gambar dibawah ini.



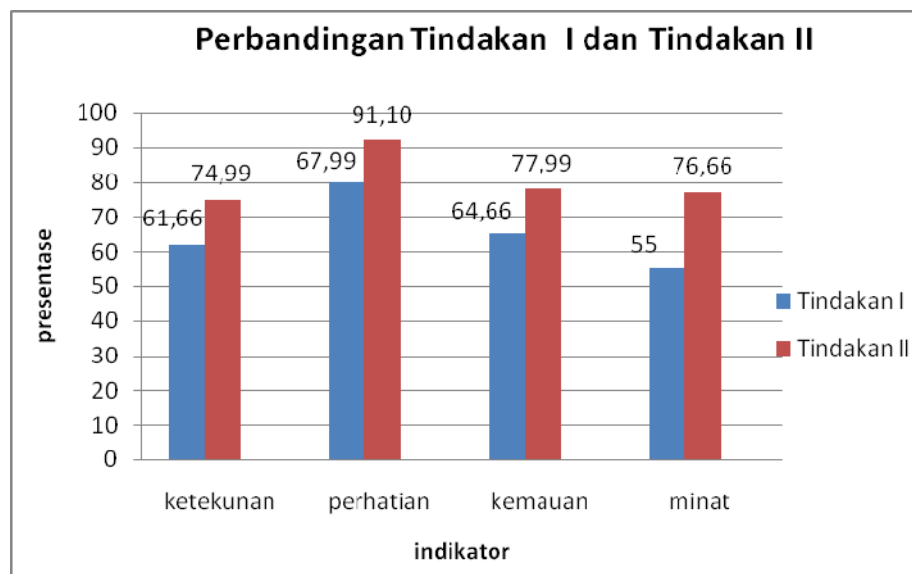
Gambar 15. Diagram Motivasi Belajar Siswa Kelas XUIB2 di SMK Sahid Surakarta pada Tindakan II

Dari hasil observasi perbandingan tindakan I dan tindakan II dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 8. Hasil Observasi Perbandingan Peningkatan Tindakan I dan Tindakan II pada Setiap Aspek

Aspek yang diamati	Ketekunan %	Perhatian %	Kemauan %	Minat %	Rerata %
Tindakan I	61,66	79,99	64,66	55	65,32
Tindakan II	74,99	91,10	77,99	76,66	80,18
Presentase kenaikan	13,33	11,11	13,33	21,66	14,86

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa aspek ketekunan pada tindakan I sebanyak 61,66 % dan tindakan II sebanyak 74,99% sehingga mengalami 13,33%, aspek perhatian dari 79,99% menjadi 91,10% mengalami kenaikan 11,11%, aspek kemauan 64,66% menjadi 77,99% mengalami kenaikan 13,33% dan aspek minat 55% menjadi 76,66% mengalami kenaikan 21,66%. Hasil rerata dari Tindakan I ke Tindakan II mengalami kenaikan sebesar 14,86%. Agar lebih jelas disajikan dalam bentuk diagram dibawah ini:



Gambar 16. Diagram Hasil Observasi Tindakan I dan Tindakan II

a) Permasalahan Tindakan Kedua pada Pertemuan Pertama

Dari tindakan II peneliti menemukan permasalahan sebagai berikut:

- (4) Ada tiga siswa yang membolos tidak mengikuti pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang dikarenakan mendapatkan hukuman untuk mengecat

dinding yang disebabkan siswa tersebut membuat coretan-coretan pada dinding di belakang kelas . Perbaikan yang harus dilakukan sebaiknya guru tidak boleh mengizinkan siswa untuk meninggalkan pelajaran kalau tidak untuk kepentingan yang sangat penting.

(5) Dalam pertemuan ini juga sudah mengalami peningkatan yang terlihat dari ketepatan waktu siswa untuk mengumpulkan tugas yang diberikan oleh guru untuk mencari resep aneka salad.

(6) Pembentukan kelompok yang sudah lama terbentuk membuat siswa lebih mudah untuk berkomunikasi dan bekerja sama.

(7) Siswa mulai berantusias dalam belajar seperti lebih aktif dalam mengemukakan pendapatnya dan berani bertanya jika masih ada permasalahan yang belum jelas.

(8) Hasil dari pekerjaan proyek siswa pada siklus II pertemuan dua mengalami kenaikan nilai terendah 70 diperoleh kelompok 2, nilai tertinggi 95 diperoleh kelompok 1, 3 dan 5, dan nilai 90 diperoleh 4 dan 6.

4) Tahap Refleksi.

Guru dan peneliti melakukan refleksi terhadap seluruh tindakan yang telah dilaksanakan selama IV pertemuan. Berdasarkan data yang diperoleh

melalui pengamatan mulai tahap persiapan praktik cukup matang dari persiapan diri, persiapan bahan serta peralatan. Tahap pelaksanaan mengerjakan proyek siswa cukup baik, kecepatan kerja sudah terlihat dari kepercayaan diri siswa

mulai timbul, kerja sama dengan temannya sudah bisa terjalin, siswa lebih mandiri untuk mengerjakan tugasnya masing-masing, pemahaman resep sudah cukup meningkat dengan tidak adanya siswa yang menyontek ketika praktik, urutan kerja sudah terstruktur dan ketepatan waktu sudah meningkat. Untuk hasil produknya juga ada peningkatan dalam hal *mengarnish* siswa sudah mulai kreatif dan serasi.

2. Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Setelah Penerapan Metode Berbasis Proyek

Hasil peningkatan motivasi belajar siswa kelas XUJB2 SMK Sahid Surakarta dapat diketahui dari hasil observasi pada setiap siklus.

a. Upaya Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Melalui Penerapan Metode Berbasis Proyek Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Kelas XUJB2 SMK Sahid Surakarta.

Observasi dilakukan pada setiap 2 kali, adapun hasil observasi dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

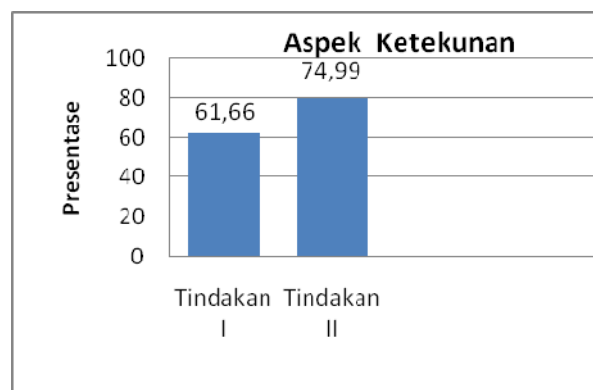
Tabel 9. Hasil Observasi Peningkatan Motivasi Belajar Siswa

Aspek yang	Ketekunan	Perhatian	Kemauan	Minat	Rerata
-------------------	------------------	------------------	----------------	--------------	---------------

diamati	%	%	%	%	%
Tindakan I	61,66	79,99	64,66	55	65,32
Tindakan II	74,99	91,10	77,99	76,66	80,18
Peningkatan	13,33	11,11	13,33	21,66	14,86

1) Aspek Ketekunan

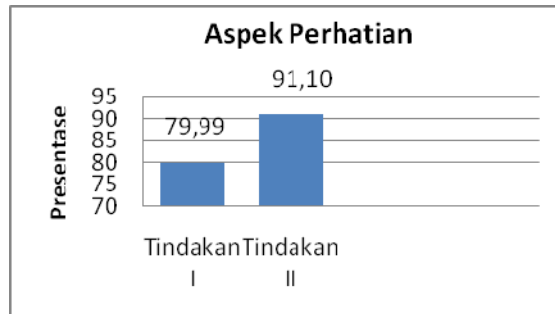
Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa aspek ketekunan dari tindakan I ke tindakan II mengalami peningkatan sebanyak 13,33%. Agar lebih jelas dapat dilihat pada gambar dibawah.



Gambar 17. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Kelas XUJB2 di SMK Sahid Surakarta Aspek Ketekunan

2) Aspek Perhatian

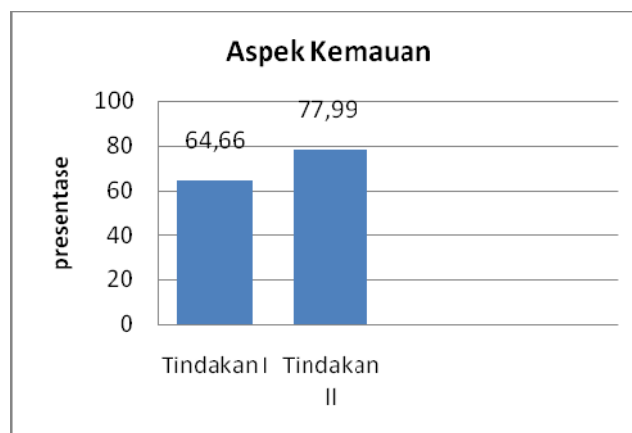
Hasil observasi aspek perhatian dari tindakan I ke tindakan II mengalami kenaikan sebanyak 11,11%. Agar lebih jelas disajikan dalam bentuk gambar dibawah ini.



Gambar 18. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Siswa kelas XUJB2 di SMK Sahid Surakarta Aspek Perhatian

3) Aspek Kemauan

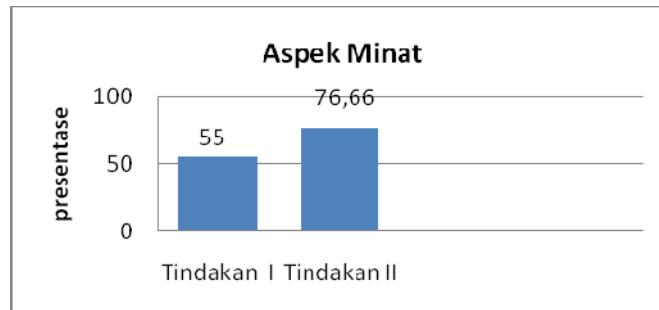
Hasil observasi dapat aspek kemauan dari tindakan I ke tindakan II mengalami peningkatan sebanyak 13,33%. Agar lebih jelas dapat dilihat pada gambar dibawah.



Gambar 19. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Kelas XUJB2 di SMK Sahid Surakarta Aspek Kemauan

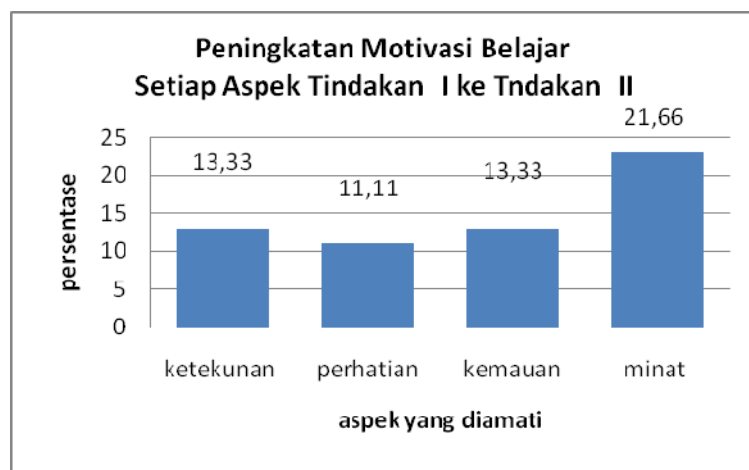
4) Aspek Minat

Hasil observasi dapat disimpulkan bahwa aspek minat dari tindakan I ke tindakan II mengalami kenaikan sebanyak 21,66%. Agar lebih jelas dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



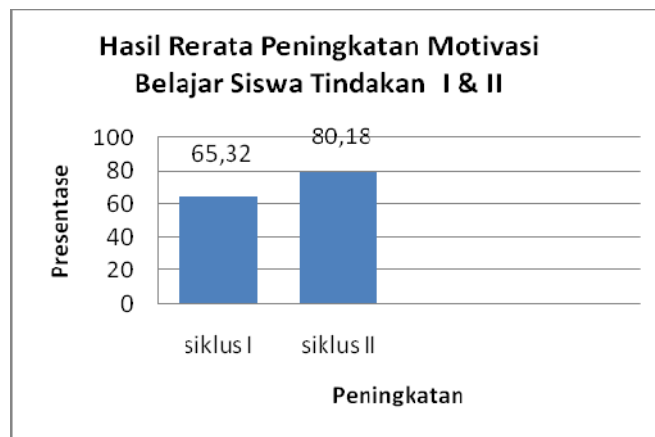
Gambar 20. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Aspek Minat

Data observasi peningkatan motivasi belajar siswa melalui penerapan metode berbasis proyek pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dapat disimpulkan mengalami peningkatan dari tindakan I ke tindakan II. Persentase observasi yang paling tinggi dari tindakan I ke tindakan II terdapat pada aspek minat yaitu sebesar 21,66%, aspek ketekunan dan aspek kemauan menempati urutan kedua yaitu sebesar 13,33%, dan aspek perhatian menempati urutan ketiga yaitu 11,11 %. Agar lebih jelas dapat dilihat pada gambar grafik dibawah ini:



Gambar 21. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Kelas XUJB2 di SMK Sahid Surakarta dari tindakan I ke tindakan II

b. Hasil Rerata Peningkatan Motivasi Belajar Siswa dari Tindakan I dan Tindakan II di SMK Sahid Surakarta dapat terlihat pada diagram di bawah ini:



Gambar 22. Diagram Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Kelas XUJB2 SMK Sahid Surakarta

Hasil observasi peningkatan motivasi belajar siswa setelah penerapan metode berbasis proyek mengalami peningkatan dari tindakan I ke tindakan II sebesar 14,16%.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, upaya peningkatan motivasi belajar siswa melalui penerapan metode berbasis proyek pada mata pelajaran pengolahan makanan indonesia di SMK Sahid Surakarta disimpulkan berikut:

1. Langkah-langkah dari penerapan metode berbasis proyek, dibagi menjadi tiga tahapan yaitu: (a) perencanaan yang terdiri dari tahapan: merumuskan tujuan pembelajaran atau proyek yang akan dikerjakan oleh siswa, pembagian kelompok dengan menganalisis karakteristik dan *skill* yang dimiliki oleh siswa, menjelaskan strategi pembelajaran dengan cara menjelaskan produral langkah kerja pada masing-masing pekerjaan, guru mempersiapkan lembar kerja (*job sheet*) agar siswa lebih mudah dalam melaksanakan praktik, dan guru merancang alat evaluasi serta menerangkan hal-hal yang akan dinilai kepada siswa. (2) pelaksanaan yaitu: guru mengecek perlengkapan bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk praktik setiap kelompok, guru menjelaskan proyek atau pekerjaan yang harus dikerjakan oleh siswa sesuai dengan *job sheet*, pemantau pekerjaan yang dikerjakan oleh siswa dan memberikan bimbingan kepada siswa yang mengalami

kesulitan. (3) tahap evaluasi yaitu, Guru menilai dengan menggunakan kolom yang telah disepakati, Guru dan siswa menyimpulkan hasil praktik secara bersama-sama, Guru menanyakan kepada siswa kendala-kendala dalam jalannya pelajaran.

2. Peningkatan motivasi belajar siswa dalam mengikuti mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan penerapan metode berbasis proyek.

Setelah penerapan pembelajaran berbasis proyek selama dua kali tindakan dapat meningkatkan aspek minat sebesar 21,66%, aspek ketekunan 13,33%, aspek kemauan 13,33% dan aspek perhatian 11,11%. Hasil rerata peningkatan motivasi belajar siswa dari tindakan I ke tindakan II meningkat sebanyak 14,86%.

B. Saran

Beberapa saran yang dapat peneliti sampaikan berdasarkan hasil penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan minat dan perhatian siswa dalam proses belajar mengajar khususnya praktik guru dapat menggunakan metode berbasis proyek, dikarenakan dalam metode berbasis proyek ada unsur pemberian pengalaman terhadap siswa dengan cara memberikan masalah atau proyek dan diharuskan siswa dapat menyelesaikan.

2. Agar hasilnya lebih maksimal sebaiknya dalam penerapan metode berbasis proyek guru harus menerapkan secara runtut dan sesuai dengan langkah-langkah yang ditetapkan.
3. Dalam pembelajaran berbasis proyek siswa dituntut harus lebih aktif dan mandiri supaya dapat menyelesaikan proyek yang diberikan oleh guru dan dapat memenuhi standar kompetensi.
4. Penerapan pembelajaran berbasis proyek sebaiknya dilaksanakan dalam jangka waktu yang cukup lama, sehingga siswa akan terbiasa dengan jalanya pembelajaran proyek dan lebih mandiri tanpa arahan dari pengajar.